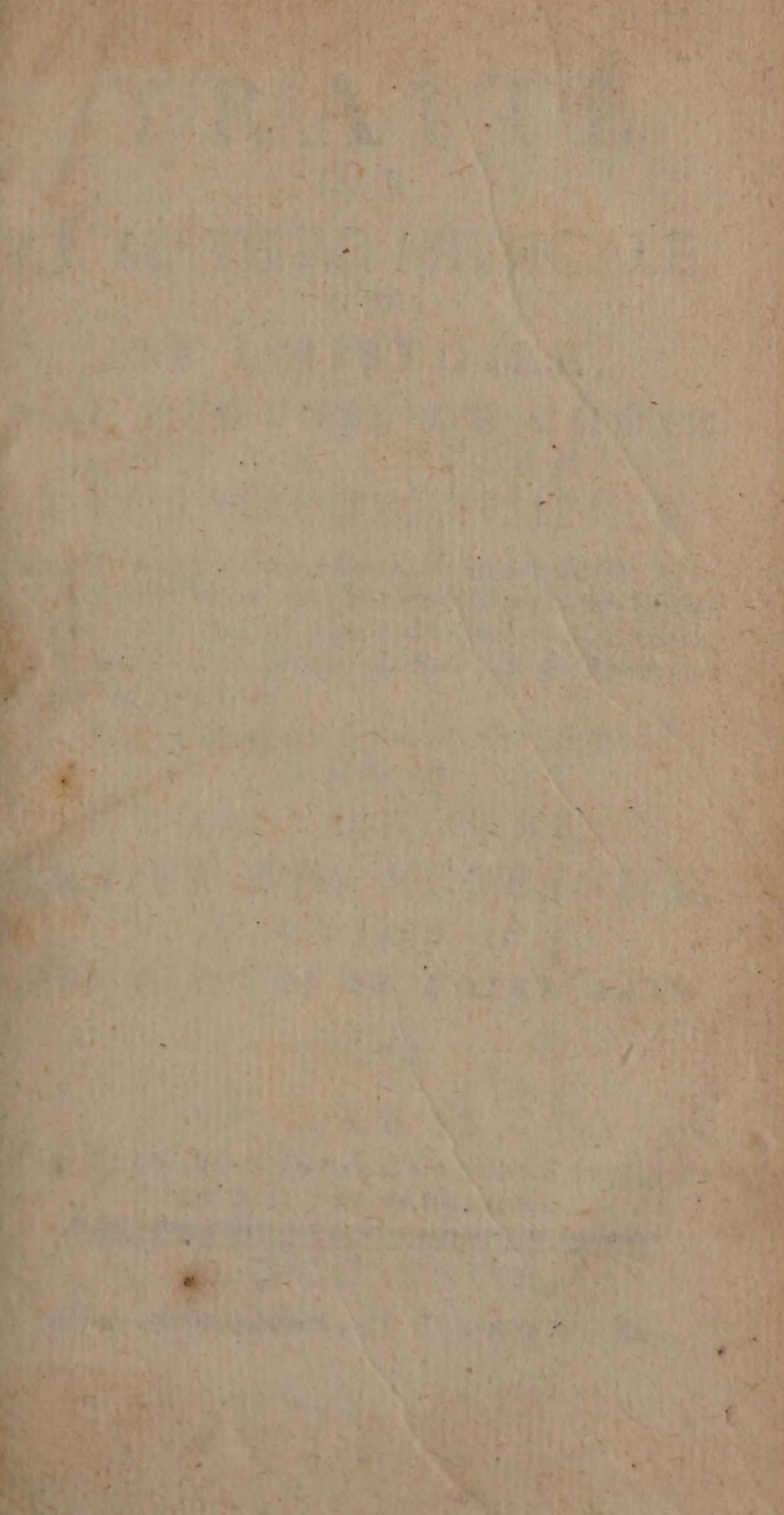


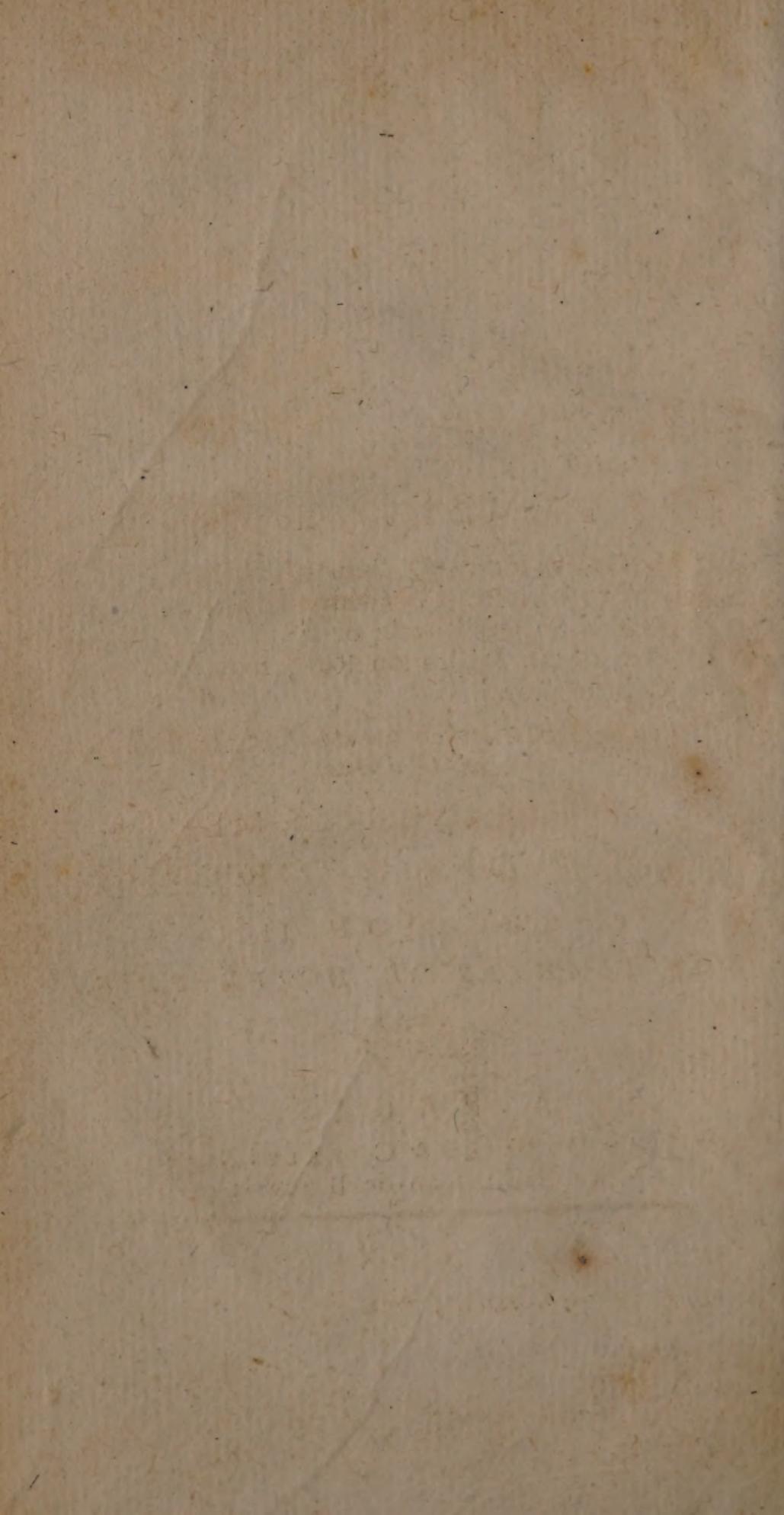


24,372/A/1

L X 18/0

Baral  
11/11/28  
200 fr  
13 vols





# TRAITÉ

DE

LA MATIERE MEDICALE,

OU

DE L'HISTOIRE,

DES VERTUS, DU CHOIX

ET DE L'USAGE

DES REMEDES SIMPLES.

Par M. GEOFFROY, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, de l'Académie Royale des Sciences, de la Société Royale de Londres, Professeur de Chymie au Jardin du Roi, & de Médecine au Collège Royal.

*Traduit en François par M. \*\*\* Docteur en Médecine.*

TOME SEPTIÈME.

TRAITE' DES VEGETAUX,

SECTION II.

DES PLANTES DE NOTRE PAYS.



A PARIS,

Chez JEAN DES SAINT & CHARLES SAILLANT  
rue saint Jean de Beauvais.

---

M. DCC. XLIII.

*Avec Approbation, & Privilège du Roy.*

TRAITE

DE

LA MATIERE MEDICALE

OU

DE L'HISTOIRE

DES VERTUS, DU CHOIX

ET DE L'USAGE

DES REMEDES SIMPLES.

Medicine de la  
des Sciences  
Professeur  
de Medicine



By M. Goussier  
Paris  
de la Faculte  
de Medicine  
de Paris

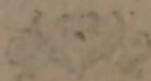
Paris

TOME SEPTIEME

TRAITE DES NIGETIQUES

SECTION II

DES PLANTES DE NOIRE TIERRE



A PARIS

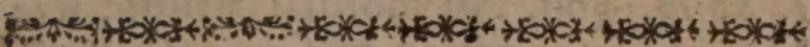
chez les Citoyens Goussier & Co. Libraires

M. DCC. XLIII

Paris



# MATIÈRE MÉDICALE.



## SECONDE PARTIE. DES VÉGÉTAUX.

---

### SECONDE SECTION.

*Suite des Plantes de notre Pays.*

---

#### HERNIARIA.

*Turquette.*

**Q**N donne le nom de *Turquette* à deux plantes, dont l'une est lisse, & l'autre est velue. Elles sont appellées en Latin *HERNIARIA*, *MILLEGRANA*, *HERBA TURCA*, *Off.*

*Tom. VII.*

A

SECTION II.

*La Turquette lisse, l'Herbe de Ture ; l'Herniole*, HERNIARIA GLABRA, J. B. 3. 378. I. R. H. 507. POLYGONUM MINUS, sive MILLEGRANA MAJOR GLABRA, C. B. P. 281. HERNIARIA, Dod. Pempt. 114. EMPETRUM, Trag. 527. HERBA TURCA, sive HERNIARIA, Lob. Icon. 421. EPIPACTIS, Anguil.

*La Turquette velue s'appelle* HERNIARIA HIRSUTA, J. B. 3. 379. I. R. H. 507. POLYGONUM MINUS, sive MILLEGRANA major hirsuta, C. B. P. 381.

Cette petite plante est basse, couchée sur terre, & étendue en rond par un grand nombre de petits rameaux qui sortent d'une racine menue, plongée profondément dans la terre. Ces rameaux sont épars de côté & d'autre, cylindriques, rougeâtres, remplis de beaucoup de nœuds, à chacun desquels sont de petites feuilles opposées, plus petites que celles du Serpolet, d'un verd-jaune, velues dans les uns, & lisses dans les autres, d'une saveur âcre. Il sort de l'aisselle des feuilles une grande quantité de fleurs très-petites, jaunâtres ou blanchâtres, sans pétales, composées de plusieurs étamines qui s'élevent d'un calyce. Leur pistile se change ensuite en une petite

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 3

graine, luisante, noire, cachée dans une capsule oblongue & canelée, qui ser voit de calyce à la fleur, & qui s'ouvre horizontalement dans la maturité. L'une & l'autre viennent dans les environs de Paris, & on les emploie indifféremment.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de la plante entière, fleurie & remplie de graines, il est sorti ℥j. ℥ij. ℥iv. gr. lxxvj. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une saveur d'herbe, obscurément acide: ℥j. ℥xv. ℥vij. gr. xxiv. de liqueur limpide, roussâtre sur la fin, manifestement acide, & de plus en plus, & austère: ℥iv. ℥vj. de liqueur rousse, soit acide, soit alkaline, & impregnée de sel volatil-urineux: ℥iij. ℥vij. gr. xij. d'huile de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xiv. ℥vj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥vij. ℥vij. gr. xxxvj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥iv. gr. lx. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥vj. gr. xlij. & dans la calcination de ℥vj. ℥vj. gr. xxxvj.

La Turquette a une saveur salée & âcre; elle rougit un peu le papier bleu, & contient un sel essentiel, vitriolique.

7      *SECTION II.*  
ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile  
& une terre astringente.

Cette plante est particulièrement utile pour guérir les hernies, sur-tout de l'épiploon & des intestins, qui descendent dans les bourses à cause du relâchement du péritoine. Matthioli rapporte que Gabriel Fallope de Modène a guéri plusieurs descentes par cette seule plante. Jacques Hollier, célèbre Médecin de Paris, la recommande d'une manière particulière pour les hernies, *Tractatu de morbis internis, cap. 62.* C'est pourquoi les Parisiens l'ont appelée l'*Herbe de M. Hollier.* Il en donnoit le suc exprimé, ou feul, ou mêlé quelquefois dans du Vin blanc, à la dose de ℥ij. ou ℥iv. pendant neuf jours. Antoine Valet, *Annotationibus in Holle-rium*, raconte qu'un jeune homme qui avoit été attaqué d'une descente considérable pour avoir fait un trop grand saut, avoit été guéri par une seule prise d'eau distillée de Turquette, après cependant avoir appliqué l'Emplâtre suivant, la réduction étant faite.

℞. Emplâtre contre la rupture, & Em-  
plâtre de *Gratia Dei*,      ana ℥j,  
Sang-Dragon, Oliban, & racine  
d'Osmonde en poudre,      ana ℥ij.

M. avec un peu d'huile de Myrtilles.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. §*

F. amollir sur le feu, & étendez sur du chamois pour un emplâtre.

D'autres donnent la poudre de Turquette délayée dans du vin ou du bouillon, ou sous la forme de bol, à la dose de ℥j. On fait macérer ou bouillir poign. j. de cette plante dans ℔j. d'eau ou de vin, & on en donne la colature à la dose de ℥vj. ou ℥viij. & après avoir réduit l'épiploon ou l'intestin, on applique un cataplasme de cette plante pilée toute seule, ou mêlée avec d'autres propres à cette maladie. S. Pauli propose le cataplasme suivant, comme un remède éprouvé contre l'exomphale.

℞. Perce-feuille entière, poign. j.  
Turquette, Piloselle, Plantain,  
Mousse d'Acacia de notre pays,  
ana demi-poign.

F. bouillir dans f. q. de Vin rouge, & appliquez sur le nombril, que l'on ferrera & que l'on envelopera d'une bande.

On recommande encore la poudre, la décoction, & l'infusion de cette plante, ou le vin que l'on en fait par la fermentation, quand elle est fraîche, dans du moût, pour exciter les urines, pour chasser les sables qui sont dans les conduits de l'urine, & pour appaiser les douleurs de la né-

6 SECTION II.

phrétique. M. Tournefort fait avec cette plante une Eau diurétique, qui est excellente pour la suppression de l'urine & pour la néphrétique.

℞. Turquette, Mélisse de Tragus, ana ℥ij.

Sel marin, demi-poign.

Digerez pendant 3. jours dans f. q. d'eau commune; ensuite distillez au B. S. versez cette eau distillée sur de nouvelle plante, & distillez: répétez cette opération une troisième fois, & conservez la liqueur pour l'usage. La dose est ℥iv. avec un peu de Vin. On en donne de quatre heures en quatre heures pour la suppression de l'urine & la néphrétique.

On frote le bas ventre, les deux aînes, les lombes & le périnée, avec de l'huile suivante appelée *Huile Royale*.

℞. Cloportes, poign. j.

Cantharides, N<sup>o</sup>. x.

Graine d'Ammi, ʒj.

F. bouillir légèrement dans f. q. d'huile d'Olives, ou macérez pendant trois jours au soleil en Esté.

De plus, Etmuller met la Turquette au nombre des plantes vulnéraires. Anguilara dit que son suc pris en boisson, ou la plante étant mâchée, ou même appliquée

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 7

en cataplasme sur la plaie, est utile dans la morsure de la vipère. Il rapporte encore qu'elle est bonne pour le foie, & que son eau distillée, prise pendant huit jours, guérit la jaunisse. Jean Godefroi Gruhlman, *in specimine publico, anno 1706. Genæ edito*, la vante contre l'obscurcissement de la vûe, & il l'appelle à cause de cela *Oculaire*. Il la recommande aux vieillards & aux jeunes gens, dont la vûe est affoiblie par la lecture assidue de livres imprimés trop menu. Il en jette la poudre sur du beurre étendu sur du pain, qu'il fait manger le matin & le soir; ou il en tire une Essence par l'infusion, ou par la digestion dans de l'Esprit-de-vin, qu'il fait boire tous les matins dans du bouillon ou dans l'eau distillée de cette même plante. Il fait aussi des dragées avec cette poudre mêlée dans du Sucre avec la racine d'Aunée, les feuilles de Verveine, d'Eufraise, de Bêtoine, de grande Chélidoine, de Marjolaine, & de Ruë, & il les fait prendre avec le même succès.



## H O R D E U M.

*Orge.*

ON se fert de deux espèces d'Orge, en aliment & pour la Médecine ; savoir, de l'Orge simplement dit, & l'Orge de Printemps ou de l'Orge avancé.

*L'Orge*, HORDEUM POLYSTICHUM HYBERNUM, *Off. C. B. P.* 22. & *I. R. H.* 513. HORDEUM POLYSTICHUM, *J. B.* 2. 429. *Raii Hist.* HORDEUM POLYSTICHON HYBERNUM MAJUS, *Tab. Icon.* 2. 4. HORDEUM MAJUS, *Trag.* 638. HORDEUM PRIMUM, *Anguil.* HORDEUM, *Brunsfels. Matth.* -

L'Orge, comme toutes les autres plantes dont la tige est un tuyau, a beaucoup de racines fibreuses, menues. Sa tige ou son tuyau est moins haut que celui du Froment ou du Seigle, quelquefois cependant d'une coudée & demie, & dans un bon terrain de deux coudées ; garni de cinq ou six nœuds, & quelquefois davantage, à chacun desquels naissent des feuilles semblables à celles du Chien-dent, longues, étroites, qui envelopent un peu le tuyau, dont les inférieures sont plus étroites que celles du Froment, & les supérieures quelquefois également

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 9

larges , plus rudes , & couvertes le plus souvent d'une fine poussière de couleur de verd de mer dans l'endroit par où elles embrassent la tige. Ses épis sont composés de plusieurs paquets de fleurs attachées de deux côtés sur les dents d'une rape commune , & chaque paquet est formé par trois fleurs dont chacune est garnie à sa base en dehors de deux longs filets barbus , fermes , rudes & piquans. Ces fleurs sont composées de trois étamines qui s'élevent d'un calyce à deux bales dont l'extérieur se termine en un long filet rude & piquant. L'embryon du fruit est caché dans le fond de ce calyce , & se change en une graine longue de deux ou trois lignes , pâle , ou jaunâtre , farineuse , pointue des deux côtés , renflée à son milieu , fort attachée aux bales qui servoient de calyce à la fleur. On sème cet Orge en Automne , & on le moissonne l'année suivante.

*L'Orge de Printemps , l'Orge avancé ;*

HORDEUM POLYSTICHUM VERNUM , *Off.*

*C. B. P. 22. I. R. H. 513. HORDEUM*

HEXASTICUM PULCHRUM , *J. B. 2. 329.*

HORDEUM POLYSTYCHUM ÆSTIVUM , *Tab.*

*Icon. 275. HORDEUM SEPTENTRIONI NC-*

*TISSIMUM , Lob. Obs. HORDEUM SENIS*

*VERSIBUS , Matth. Cam.*

Ses épis sont plus courts, mais plus gros que ceux du précédent; il ne diffère que par le tems auquel on le sème. On sème celui-ci dans nos champs au Printemps.

Les tuyaux d'Orge étant mûrs sont plus mols & moins fragiles que ceux du Froment; c'est pourquoy ils sont plus succulens, & fournissent aux bœufs & aux vaches une nourriture plus excellente & plus convenable. Les épis d'Orge sont penchés le plus souvent vers la terre; à cause de leur longueur & de leur pesanteur; ils contiennent quelquefois 20 grains sur chaque côté. Un même grain pousse plusieurs tuyaux.

Dans l'analyse chymique de ℥vj. & ℥viiij. d'Orge distillées à la cornue, il est sorti ℥j. ℥iiij. gr. xxiv. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une saveur semblable à celle de la décoction d'Orge, d'abord obscurément salée, obscurément acide; ensuite manifestement acide: ℥j. ℥x. ℥iv. gr. xlviiij. de liqueur rousse, empyreumatique, fort acide, pénétrante, d'abord obscurément austère, ensuite manifestement austère: ℥iv. ℥β. de liqueur rousse, empyreumatique, impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux: ℥iv. ℥v. gr. xxxvj. d'huile épaisse presque comme de la graisse.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. II*

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit lbj. ℥xiiij. ʒviij. gr. xxxvj. laquelle étant réduite en poudre & bien calcinée pendant 10. heures, a laissé ℥ij. ʒvj. gr. xl. de cendres, dont la lessive étoit si visqueuse qu'elle ne pouvoit passer au travers du papier gris qu'après beaucoup de tems. On a retiré de ces cendres par la lixiviation ℥j. de sel alkali fixe. La perte des parties dans la distillation a été de lbj. ℥vj. ʒij. gr. xxxvj. & dans la calcination de lbj. ℥xj. gr. lxxvij.

L'Orge contient beaucoup de sel essentiel tartareux, uni avec beaucoup de soufre grossier, un peu de sel ammoniacal & de terre astringente. Il résulte de ce mélange un composé farineux, lequel étant délayé ou bouilli dans l'eau se change en un mucilage si visqueux, qu'à peine le feu peut-il le détruire; car environ la troisième partie d'Orge se change en charbons, & les cendres quoique bien calcinées rendent l'eau mucilagineuse & visqueuse. Cette substance farineuse & mucilagineuse a des principes actifs, lesquels étant agités par le moyen de l'eau, fermentent & les parties mucilagineuses se divisent, & s'atténuent & font un composé vineux, comme on l'éprouve dans la Bière; ensuite elles s'aigrissent, & en-

fin elles deviennent vâpides ou fades ; comme presque tous les autres suc& des plantes. On tire de la Bière un Esprit ardent qui n'est pas fort différent de l'Esprit-de-Vin.

L'Orge n'a pas les mêmes vertus que le Froment ; car le Froment échaufe ; mais de quelque manière que l'on prépare l'Orge , il n'échaufe jamais , il rafraîchit & déterge ; & selon qu'il est différemment préparé , il humecte & dessèche. Etant bouilli en ptisane , il humecte ; & étant rôti , il dessèche. Il diffère encore du Froment , en ce qu'il produit un suc tenu ou moins grossier & détersif ; au lieu que celui du Froment est grossier , visqueux & d'une nature un peu obstructive. Quelques-uns observent que l'Orge est venteux & contraire à l'estomac ; ce qui doit être entendu de l'Orge qui n'a pas été bien cuit ou fermenté , ou lorsque l'estomac est accoutumé au Froment.

Plusieurs nations faisoient autrefois du pain avec la farine d'Orge , & on en fait encore à présent ; mais c'est dans la disette de Froment , & pour nourrir les pauvres. Nous n'estimons pas beaucoup l'Orge , non plus que les anciens Romains , du moins pour faire du pain :

mais il est fort recherché pour faire de la Bière, & les peuples du Nord en font un grand usage; il leur est aussi nécessaire pour faire de la boisson, que le Froment pour faire du pain. L'Orge nourrit moins que le Froment; il se digère plus difficilement, parcequ'il est moins gluant, & qu'il ne peut pas s'attacher au corps de même que le Froment.

On estime l'Orge qui est blanc, pur, plein, compacte & pesant autant qu'il se peut: on rejette celui qui est petit, ridé, léger, spongieux. Il ne faut pas en faire usage d'abord après la moisson, & aussitôt qu'il est moulu; mais il faut le conserver dans un lieu bien sec pendant quelque tems, à cause de son humeur visqueuse & superflue qui veut être évaporée ou atténuée. Quand il est sec, & qu'il commence à se rider, alors il est tems d'en faire usage, & il est salutaire. Son écorce extérieure, ou le son est plus sec que la pulpe ou la farine: il nourrit peu ou point du tout; il déterge, & il est un peu purgatif à cause du suc de la balle, comme Hippocrate en avertit.

On prépare l'Orge de différente manière, soit pour servir d'aliment, soit pour la Médecine.

1<sup>o</sup>. On fait du pain avec la farine d'Or-

ge, qui est plus friable & inférieur au pain de Froment; il sert de nourriture aux pauvres, & il ne convient qu'à ceux qui s'exercent à de rudes travaux, & dont l'estomac est robuste: c'est pour quoi, selon Plinè, les Gladiateurs Athéniens qui avoit coutume de s'en nourrir, étoient surnommés *Hordearii*; terme qui signifie des gens qui vivent de pain d'Orge. On dit encore qu'il convient à ceux qui sont sujets aux fluxions, aux hydropiques, & quand les règles sont trop abondantes. Il est meilleur & a plus de faveur, quand on le mêle avec moitié de Froment ou de Seigle.

II°. Les anciens faisoient usage d'une sorte de pain d'Orge, que les Grecs & les Latins appelloient *Maza*. C'étoit de la farine d'Orge rôti, mêlée & pètrie avec quelque liqueur, comme de l'eau, de l'huile, du lait, du Vin cuit, du Miel, &c. C'est peut-être de-là qu'est venu le nom de *Massepain* que l'on donne dans les Boutiques à une préparation faite avec les Amandes & le Sucre. Le *Maza*, dit Galien, *l. I. de Alimentis, c. 12.* se digère plus difficilement que le pain d'Orge; il remplit l'estomac de plus de vents; & il y cause du trouble, s'il y reste trop longtemps; mais il passe bien plus vite, s'il est

*DÉS PLANTES DE NOTRE PAYS.* 1°  
bien fait & pétri long tems; & si on le  
fait avec le Miel, il fera aller à la selle  
plus promptement.

III°. On faisoit une bouillie avec  
l'Orge que les Latins appelloient *Polenta*,  
& les Grecs *Ἀλοπιτον*. Ces mots ont deux  
significations dans les Auteurs, l'une  
générale, & l'autre spéciale. En général  
ils signifient de la farine de quelque  
grain, ou de quelque légume qu'elle  
soit. Car la farine de toute sorte de  
grain étoit appelée par les anciens *Ἀλο-  
πιτον*, quand elle étoit d'une grandeur  
médiocre: *Κρίμνον*, quand elle étoit gros-  
sière; & c'est ce qui répond à nos mots  
Français de *Griau* ou *Gruau*: mais la  
farine fine étoit appelée *Ἀλευρον*. Le mot  
de *Polenta* signifie spécialement la farine  
d'Orge nouveau rôti ou fricassé; dont on  
faisoit de la bouillie avec de l'eau, du  
lait, ou du vin fait de raisins à demi-cuits  
au soleil. Car Plîne dit que la *Polenta*  
diffère de la farine d'Orge, en ce qu'elle  
est rôtie. On fait une excellente *Polenta*,  
dit Galien, *l. 1. de Alimentor. facult. c. 11.*  
avec de l'Orge nouveau un peu rôti.

Les Grecs sechoient en une nuit l'Orge  
imbibé d'eau; le lendemain ils le rôtis-  
soient; ensuite ils le faisoient moudre.  
D'autres, après l'avoir bien rôti, ver-

soient une seconde fois un peu d'eau par-dessus, & le faisoient sécher avant que de le moudre. Quelques-uns séparoient les grains d'Orge de l'épi encore verd, ils les piloient tout humides, & les nettoyoient dans des corbeilles; ils les séchoient ensuite au soleil, & les piloient une seconde fois; ensuite ils les faisoient moudre après les avoir nettoyés. „ Toute „ sorte de *Polenta*, dit Galien dans l'en- „ droit que nous avons cité, est d'une „ bonne odeur, lorsqu'elle est bien faite; „ mais celle que l'on fait avec de bon Orge „ frais, & dont l'épi n'est pas encore bien „ sec, a la meilleure odeur de toutes. “ Il ajoute que plusieurs personnes ont coutume d'en user quelquefois avec de l'eau toute seule, ou mêlée avec du Raisiné & du Vin doux ou du Moût pendant l'Esté, deux ou trois heures avant le bain, pour appaiser la soif.

Souvent avant que de rôtir & piler l'Orge, on y méloit du Lin, du sel & de la Coriandre : & Pline rapporte avec quelle proportion on faisoit ce mélange. On prenoit ℥xx. d'Orge, ℥ij. de graine de Lin, ℥β. de Coriandre, ℥ij. de sel. On rôtissoit, & on piloit le tout ensemble, & on en faisoit usage. La *Polenta* fournit peu de nourriture, qui est légère.

suffisante pour ceux qui ne font point d'exercice, mais qui ne suffit pas pour ceux qui travaillent, de quelque manière que ce soit: elle dessèche plus que l'Orge, & elle resserre le ventre.

On vend présentement dans quelques Provinces de France de la farine d'Orge, qui est comme rôtie & séchée au four, & qui sert pour épaisir le bouillon de viande. On l'appelle *Griotte* ou *Gruau*. On fait une sorte de bouillie avec l'Orge moulu & cuit avec du sel dans de l'eau: on écume, & on y ajoute du lait ou du beurre; & c'est ce qu'on appelle des *Gruaux d'Orge*. On en fait de semblable avec de l'Avoine rôtie, que l'on nomme *Gruaux d'Avoine*.

IV<sup>o</sup>. On fait avec l'Orge de la *Ptisane*, en Latin *Ptissana*, *Ptisana*, & en Grec Πτισσάνη ou Πτισανη. Ce mot a quatre significations, l'une impropre, l'autre générale; l'une spéciale, & l'autre encore plus spéciale, & employée communément par les anciens Médecins.

I<sup>o</sup>. Le mot de *Ptisane* est employé improprement dans les Boutiques pour une décoction d'Orge, qui est légère & qui retient peu de la substance de l'Orge. On y ajoute d'autres médicamens, par exemple, de la Réglisse, de la ra-

cine de Chien-dent, des Raisins secs, des Jujubes, des Figues, des Graines, &c. On emploie l'Orge entier, lorsqu'il s'agit de mondifier, de déterger & de dessécher; & l'Orge mondé, c'est-à-dire, dont on a séparé l'écorce, quand on veut adoucir, calmer, amollir, & appaiser la soif.

2°. *Ptisana* signifie en général toute sorte de graine pilée, & dépouillée de son écorce, selon la force du mot *πιισάνη*, qu'Athenée croit venir de *ἀπὸ τῆς πριισσειν*, qui signifie ôter l'écorce en pilant. Mais quand les anciens l'ordonnoient, ils ne se servoient pas simplement du mot de *Ptisana*; ils ajoutoient encore le nom de la graine dont elle étoit composée. C'est pourquoi ils disoient *πιισάνη Πυρίνη*, *Ptisane* de Froment; *Χονδροπιισάνη*, *Ptisane* d'Epeautre; *Φακοπιισάνη*, *Ptisane* de Lentilles; *πιισάνη Ορυζης*, *Ptisane* de Riz.

3°. Ce même mot signifie proprement & particulièrement de l'Orge pilé, & dont on a ôté l'écorce. Car en pilant l'Orge, on enlevoit son écorce, & on le conservoit pour l'usage; c'est ce qu'on appelle aujourd'hui dans les Boutiques *Orge mondé*.

4°. *Ptisana* étoit employé communément par les Médecins dans une signi-

fication plus spéciale pour désigner une Crème ou suc de Ptisane, ou une bouillie. Cependant Celse donne le nom de *Crème* à la décoction légère d'Orge entier, bouilli seulement jusqu'à ce qu'il crève, dont on faisoit boire la liqueur dans les fièvres bilieuses & ardentes.

La manière de faire bouillir la Ptisane a fort varié: mais la plus commune & la meilleure qui fût en usage chez les Grecs, est celle dont Galien parle, *lib. 1. de Ptisana, c. 4. & lib. 1. de Alimentor. facult. c. 9.* Il veut qu'on choisisse l'Orge le plus excellent, & qui se renfle beaucoup quand on le fait bouillir dans la meilleure eau. Les anciens Grecs macéroyent d'abord l'Orge crud dans de l'eau; ensuite quand il étoit bien macéré, ils le frotoient dans les mains, jusqu'à ce qu'il n'y restât plus d'écorce extérieure. Ils le frotoient une seconde fois encore plus fortement, jusqu'à ce qu'il n'y en restât plus du tout: mais quand ils vouloyent avoir une Ptisane détersive, alors ils faisoient bouillir l'Orge entier avec son écorce, d'abord à un très-grand feu qu'ils diminuoient ensuite, & qu'ils continuoient jusqu'à ce que la liqueur se changeât en une Crème appelée jus, suc ou lait, & en Grec *ῥόφημα* & *χυλός*. Voilà

quelle étoit leur Ptisane la plus simple.

Galien en rapporte une plus composée dans l'endroit que nous avons cité. On fait bouillir l'Orge mondé ou dépouillé de sa peau, dans dix parties d'eau, ou dans quinze parties, selon Paul Eginete. On a soin que la liqueur s'éleve beaucoup par la force de l'ébullition; & alors on y verse un peu de Vinaigre, ensuite une petite quantité d'huile, que l'on peut aussi y jeter dans le commencement. Quand l'Orge est bien cuit, on jette une pincée de sel, & on n'y ajoute rien davantage, si ce n'est un peu d'Anet ou de Porreau. Cette manière de faire la Ptisane est la meilleure; elle est bien différente de celle que la plupart des autres faisoient, & à laquelle ils ajoutoient mal-à-propos bien des choses superflues: les uns y mêloient de l'Amydon, d'autres du Raisiné, & d'autres du Miel & du Cumin, faisant par-là plutôt une galimafrée qu'une vraie Ptisane. Leur intention étoit peut-être d'atténuer l'Orge par ce moyen, de le diviser, & d'empêcher qu'il ne causât des vents.

Hippocrate, *lib. de Victu in acutis*, aussi intitulé *de Ptisana*, donne des éloges surprenans à la Ptisane; il dit qu'on doit la préférer dans les maladies aiguës, à toutes les boissons qu'on peut faire avec

les grains : car alors on ne faisoit point usage de la viande dans les maladies.

Galien in *Commentariis* dit que si l'on fait attention à la nature des maladies aigües, & aux qualités & à la vertu de la Ptisane, on reconnoîtra la verité de ce que dit Hippocrate. Car les maladies aigües sont accompagnées de fièvres violentes & putrides : ces fièvres veulent qu'on rafraîchisse & qu'on humecte ; & les humeurs putrides ont besoin d'être cuites & évacuées. Il faut cuire & rendre meilleures celles qui ont besoin de coction ; il faut évacuer celles qui ne peuvent plus se cuire. De plus, dans les maladies aigües il faut soutenir les forces du malade. Or la Ptisane satisfait très-bien à toutes ces indications, & tous les anciens Médecins l'ont crû très-convenable dans les fièvres aigües & arden-tes : en effet elle rafraîchit, en calmant par ses parties gluantes & visqueuses le bouillonnement du sang & l'effervescence des humeurs : elle humecte, en amollissant les parties solides qui sont trop roides, en arrosant celles qui sont trop séches par les parties aqueuses & mucilagineuses, en rendant le sang plus fluide & propre à une circulation uniforme & tranquile, en dissolvant les hu-

meurs épaisses & gluantes : elle étanche mieux la soif que l'eau toute seule , non-seulement en réprimant l'acrimonie des humeurs , en absorbant les sels & les soufres qui sont trop développés , & en amollissant les fibrilles des parties solides , mais encore en retenant plus long tems par son mucilage les particules d'eau entre les pores des fibres.

La Ptisane est encore très-propre à cuire les humeurs crues , soit en dissolvant les suc épaissis & coagulés , soit en amollissant & en relâchant les parties solides dans lesquelles ils sont cachés : car la crudité des humeurs consiste ou dans leur trop grand épaissement , ou dans le resserrement & l'éréthisme des parties qui les contiennent. Or les délayans conviennent très-bien dans l'un & l'autre cas. La Ptisane déterge les humeurs putrides & les évacue par la même raison ; savoir , en rétablissant les sécrétions & les excrétions telles qu'elles doivent être , car elle se cuit très-bien & dans toutes les parties du corps.

En effet cette liqueur est-elle autre chose qu'un chyle ou plutôt une lymphe presque déjà parfaite , qui contient un suc analogue au suc nourricier , très-propre pour la nutrition , un suc délayé dans

beaucoup d'eau, tenu, léger, fluide, qui s'allie bien avec le suc de l'estomac, qui se répand facilement dans tout le corps, qui se mêle promptement & intimement avec le sang & les humeurs, les délaye, les rend plus fluides, fournit & porte à toutes les parties peu de nourriture à la vérité, mais qui est très-convenable, & telle qu'il convient dans les fièvres.

La Ptisane est encore un aliment innocent, qui ne pèche par aucune qualité trop forte, & qui soit répréhensible ou digne de blâme. Car elle ne contient pas une trop grande quantité de sels ou de sulfures: mais tous ses principes sont tellement mêlés & tempérés les uns par les autres, & les particules subtiles si bien envelopées & subjuguées par les particules aqueuses & terrestres, que l'on ne s'apperçoit pas par le goût que l'une domine sur l'autre. Elle ne peut exciter ni aucune inflammation dans les parties, ni aucun bouillonnement dans le sang, ni aucune fermentation dans la bile: au contraire s'il y a quelque trouble dans les humeurs, elle l'appaise & l'arrête facilement; & si les grains contiennent quelque qualité venteuse, elle se dissipe, en les faisant rôtir & bouillir; ce qui atténue suffisamment leur particules visqueuses.

Les plus anciens Médecins dans les maladies aiguës foutenoient les forces du malade par ce remède alimentaire; ils aidoient la nature qui guérit les maladies, sans donner des armes à la maladie; & ils ne donnoient pas indifféremment de la Crème d'Orge ou de la Ptisane prise pour le grain, mais tantôt l'une, tantôt l'autre; tantôt ils mêloient l'une avec l'autre à différente proportion, selon qu'il convenoit d'en donner plus ou moins, eu égard au tems de la fièvre ou à son caractère. Ils n'accordoient la Ptisane à aucun malade attaqué de la fièvre, que deux jours après la crise, ou après la purgation; & la Crème presque à personne, pas même à ceux qui étoient foibles, quand la crise devoit arriver le quatrième jour; & ils n'en donnoient pas avant, quand ils croyoient qu'elle ne devoit arriver que le septième jour, pourvû que les forces fussent suffisantes. Ils se contentoient de faire prendre de l'hydromel ou de l'apomelite, c'est-à-dire, du Miel ou des rayons de Miel mêlés avec du Vinaigre & bouillis légèrement dans de l'eau, ou bien de l'eau froide ou chaude toute seule. Autrement ils donnoient en une seule prise cinq onces de Crème d'Orge, lorsque le

malade

malade étoit accoutumé dans la santé à ne manger qu'une fois par jour ; & s'il mangeoit deux fois par jour , ils partageoient ces cinq onces en deux prises égales , ou inégales , selon qu'il étoit accoutumé de prendre ses repas.

Depuis le premier ou le second jour on commençoit à diminuer peu-à-peu cette modique portion , jusqu'à ce que la maladie fût parvenue au tems de la crise , c'est-à-dire , jusqu'au septième , neuvième ou onzième jour , auquel ils ne donnoient que de la boisson. La maladie étant terminée ou par la crise ou par la coction , on augmentoit la nourriture suivant les mêmes degrés qu'on l'avoit diminuée. Deux jours après la crise on ajoutoit à la crème d'Orge un peu de Pti-fane prise pour le grain ; on augmentoit la dose peu-à-peu , & on diminueoit celle de la Crème , jusqu'à ce que le malade retournât aux alimens solides , en commençant par des œufs , des petits poissons , ou les extrémités de la volaille. Si dans le cours de la maladie il survenoit du dégoût pour la Crème d'Orge , on y substituoit du pain trempé deux , trois , quatre , cinq & six fois dans l'eau , jusqu'à ce qu'il surnageât dessus.

On ne se servoit pas seulement d'Orge

ge pour nourrir les malades , mais encore de différentes espèces d'Epeautre nommées *Chondros Tragus* , ensuite d'Alica préparée , de Riz , enfin de Millet , & même de légumes. On en faisoit des Ptisanes qui ne sont maintenant connues que de nom , & qui étoient si communes autrefois que les anciens n'ont pas daigné les décrire. On y ajoutoit quelquefois un peu de viande ; mais c'étoit plutôt en qualité de remède ou d'affaisonnement , que pour faire un aliment , lorsqu'on craignoit le flux de ventre , ou le dégoût : mais présentement nous n'avons plus que les vestiges de ces liqueurs. La Ptisane de notre tems n'est plus qu'un nom vuide de sens , si ce n'est qu'on y met encore un peu d'Orge , afin qu'il y ait quelque rapport entre le nom & la chose.

Les bouillons ont pris la place de la Ptisane qui étoit autorisée par la pratique de plusieurs siècles. Mais ce qui paroîtra surprenant & contraire à toute raison à quiconque pense sérieusement , c'est que dans ces derniers tems non-seulement on a anéanti beaucoup de règles des anciens sur le choix , la mesure , la manière , les intervalles auxquels on donnoit de la nourriture liquide , sur l'augmentation , la diminution , ou le retranche-

ment, selon les forces, l'âge, la coutume & le tems de la maladie; mais encore en introduisant l'usage des bouillons de viande, on a fait une loi commune pour tous les tempéramens, les âges, les saisons, les fièvres, quelque différentes qu'elles soient, au commencement, dans le progrès & dans l'état de la maladie: & cette loi consiste à donner des bouillons de trois heures en trois heures, ou de quatre heures en quatre heures, qui ne sont pas tels encore que le Médecin les prescrit selon les règles de l'art, c'est-à-dire, légers de plus en plus, à mesure que la fièvre s'augmente: mais depuis le commencement de la maladie jusqu'à la fin on en donne rempli du suc le plus nourrissant de grosses viandes, & même on en fait prendre des livres entières & autant que l'estomac du malade en peut contenir; on n'en excepte pas seulement les tems orageux des redoublemens: de sorte que peu s'en faut qu'on ne fasse prendre au malade qui a la fièvre, des quatre livres de bœuf, de veau, de mouton, en un seul jour; c'est-à-dire, qu'on lui fait prendre beaucoup plus de nourriture dans la maladie que dans sa meilleure santé.

Les gens carnaciers diront qu'on ne

donne que des liquides tirés de la viande par une longue ébullition. Mais ces liquides sont-ils autre chose que le suc des viandes, si épais qu'il perd sa fluidité & se change en gelée? C'est plutôt un extrait chargé des sels & des soufres de la viande, qui est plus nuisible que la viande même. En effet ces bouillons fatiguent souvent l'estomac, ils y excitent de l'ardeur, ils se digèrent difficilement, & même ils se corrompent très-promptement: ils produisent différens symptômes, des rots nidoreux, des nausées, des vomissemens, des diarrhées, des selles qui ont une odeur insupportable de soufre, un dégoût insurmontable, & d'autres symptômes qu'on doit plutôt attribuer à ces sortes de bouillons qu'à la fièvre elle-même. Enfin lorsqu'ils sont parvenus dans la masse du sang, ils y mêlent des particules actives ou de feu, de soufre, de sels, ce qui le trouble & le fait bouillonner; & il s'éleve une fièvre brûlante; de sorte que, bien loin de soutenir les forces du malade, ils augmentent au contraire l'abondance des humeurs putrides, & donnent plus de force à la maladie. Mais en voilà assez sur ce sujet; revenons à l'Orge.

De toutes les différentes manières de

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 19*

préparer l'Orge, il nous en reste trois qui sont encore un peu usitées; la première s'appelle dans les Boutiques de *l'eau d'Orge*, ou *décoction d'Orge*; la seconde qui n'est pas beaucoup différente de la Ptisane des anciens, est nommée *Orge mondé*; & la troisième est de *l'Orgeat*, de *l'Orge passé*, ou de *la Crème d'Orge*.

*L'eau d'Orge*, ou *la décoction d'Orge* est simple ou composée. La simple se fait ou avec de l'Orge entier, qui est plus détersif à cause de son écorce, & plus utile dans les obstructions; ou bien on fait cette décoction avec de l'Orge mondé ou dont on a ôté la peau, & alors elle est un peu plus rafraîchissante & incrassante. On fait bouillir cet Orge avec de l'eau commune très-pure, plus ou moins longtemps, tantôt jusqu'à ce que les grains s'amollissent & se gonflent seulement, tantôt jusqu'à ce qu'ils soient crevés, c'est-à-dire, jusqu'à ce que la pellicule de ces grains se creve par la grande rarefaction de la substance farineuse. On emploie utilement ces décoctions dans les fièvres ardentes & autres maladies, pour délayer les humeurs épaisses & visqueuses, & pour adoucir & tempérer l'acrimonie des humeurs.

La décoction d'Orge composée se fait

avec les racines de Réglisse , de Chien-  
dent , de Chicorée ou autres racines apé-  
ritives , avec celles de Scorzonère , de  
Patience , de Bardane , &c. avec les Rai-  
fins , les Jujubes , les Figues , les Dattes ,  
les Graines , & autres , selon les différen-  
tes indications. Ainsi Etmuller vante dans  
la pleurésie une boisson faite avec la dé-  
coction d'Orge dans laquelle on infuse  
des fleurs de Coquelicot ou de Paque-  
rette : dans la petite vérole & la rougeole  
il fait bouillir de l'Orge avec de la Cor-  
ne-de-Cerf , avec la racine de Squine dans  
les fièvres ardentes , & avec la racine de  
Scorzonère dans les fièvres pétéchiales.

*L'Orge mondé* , que nous appellons  
aussi *Orge grué* , se fait avec le plus bel  
Orge dont on ôte la peau sous la meule.  
On en macère dans de l'eau ; on le lave ,  
& on le frote dans les mains pour enle-  
ver toute la peau qui est restée , après qu'il  
a été écrasé sous la meule. Ensuite on le  
met dans un vaisseau de terre : on y verse  
de nouvelle eau , & on le fait bouillir  
pendant cinq , six , ou sept heures , jus-  
qu'à ce qu'il se change en crème ; & de  
peur d'interrompre l'ébullition , on verse  
de l'eau tiède , quand il est nécessaire , &  
on fait bouillir à un feu doux. C'est ce  
qu'on appelle *Orge grué* , parceque la

graine y reste. Mais pour le rendre meilleur quelques-uns y ajoutent dans le commencement du beurre frais & un peu de sel sur la fin. Le peuple le mange préparé de cette façon. D'autres, pour le rendre plus agréable, y mêlent des Amandes; & pour rafraîchir, des graines de Melon ou de Courge & beaucoup de Sucre. On fait un grand usage de cette préparation dans le Carême: c'est une excellente nourriture qui produit un bon suc dans la santé & dans la maladie.

*L'Orgeat* ou *l'Orge passé*, qui étoit la Crème d'Orge des anciens, se fait de cette manière parmi nous. On prend de l'Orge mondé, on le macère, on le frote dans les mains, on le fait bouillir pendant sept ou huit heures, & on le pile dans un mortier avec les Amandes douces pelées, & on le passe. Les uns le font plus liquide, d'autres plus épais. Alors on y ajoute du Sucre, on le met dans un plat d'argent, on le fait bouillir légèrement sur le feu, & on le donne à ceux qui se portent bien, aux malades, à ceux qui toussent, qui sont exténués; & on y mêle des quatre grandes Semences froides pour ceux qui ne dorment pas. Quand on le fait bouillir derechef, après l'avoir passé, il devient plus épais & plus nourrissant.

Si on ne le fait pas bouillir, il est plus liquide, & fort estimé de plusieurs; mais il nourrit moins. C'est pour cela qu'on ne se contente pas d'en faire prendre une fois le jour à l'heure du sommeil, mais deux, trois fois & davantage, en manière de julep. Quelquefois on ajoute du lait sur la fin de l'ébullition pour le rendre plus agréable; mais alors il ne convient pas à ceux qui ont la fièvre.

Si le malade a besoin d'une nourriture plus abondante, rafraîchissante & humectante, on fait bouillir de l'Orge avec un poulet ou avec du veau; ou bien après avoir laissé bouillir long-tems l'Orge dans de l'eau, on y ajoute du bouillon de viande; on le passe, & on le prend avec la Crème d'Orge.

On prépare en Allemagne & en Flandre un Orge réduit en des grains ronds, très-blancs, de la grosseur d'un grain de Millet: c'est ce qu'on appelle *Orge perlé*, parcequ'il ressemble en quelque manière à des perles par sa figure, sa grosseur & sa blancheur. On le fait avec l'Orge mondé que l'on met sous une meule suspendue. Cet Orge ainsi préparé n'est-peut-être pas fort différent de ce que les anciens appelloient *Crimnus*: car *Κρίμνος*, selon Galien, est la partie la

plus grossière de la farine, laquelle se trouve la plus grosse, quand on a brisé l'Orge, qui a échappé à la meule, & que l'on passe au travers d'un crible dont les trous sont grands. Les Allemands en font des bouillies, tantôt avec de l'eau, tantôt avec du lait, & quelquefois avec du bouillon de viande.

**Rx.** Orge entier, ℥ij.

**F.** bouillir dans de l'eau pure que vous jetterez. Versez s. q. de nouvelle eau, & **F.** bouillir à un feu doux, jusqu'à réduction à ℥vj. Passez sans exprimer. Ajoutez ℥j. de Sucre Rosat ou de quelque Syrop. Donnez au malade pour boisson ordinaire, pour appaiser la toux & le bouillonnement du sang dans les maladies qui viennent de chaleur.

**Rx.** Orge entier bien lavé, poign. j.

Racines de Chien-dent, de petit Houx, & de Chicorée, ana ℥j.

**F.** bouillir dans ℥iv. d'eau commune réduites à ℥iiij. Ajoutez sur la fin feuilles de Pissenlit, de Scolopendre, ana poign. j.

Réglisse ratissée & pilée, ℥iiij.

**F.** un apozème apéritif, que l'on donnera par verrées de trois heures en trois heures,

**R.** Orge mondé, ℥ij.  
 F. bouillir dans f. q. d'eau que l'on  
 rejettera. Versez ℥iij. de nouvelle  
 eau très-pure, & F. bouillir, jus-  
 qu'à ce que l'Orge soit amolli; alors  
 ajoutez Raisins secs, ℥ß.

Figues grasses, N<sup>o</sup>. ij.

Réglisse ratisée & écrasée, ℥ij.

F. bouillir pendant un quart-d'heure.

Ajoutez sur la fin Capillaire de Ca-  
 nada, fleurs de Coquelicot, & de  
 Tussilage, ana poign. j.

Laissez refroidir cette décoction, en-  
 suite passez-la, & la gardez pour  
 l'usage. Elle convient pour appaiser  
 la toux, pour adoucir l'acrimonie  
 des humeurs, & pour exciter l'ex-  
 pectoration.

**R.** Orge mondé bien lavé, ℥ij.

F. bouillir dans f. q. d'eau très-pure à  
 un feu doux, jusqu'à ce qu'il soit cre-  
 vé. Passez, & ajoutez sur ℥viij. de  
 cette liqueur, ℥j. de Sucre, ou ℥jß.  
 de Syrop de Pomme simple, ou de  
 Guimauve, ou de quelque autre; ℥j.  
 d'eau de fleurs d'Orange. Donnez le  
 matin à jeun & le soir à l'heure du  
 sommeil, pour adoucir l'acrimonie  
 des humeurs & procurer le som-  
 meil.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 35*

*R.* Orge mondé lavé, *℥ss.*

*F.* bouillir dans de l'eau de fontaine très-pure, jusqu'à ce qu'il soit crevé. Passez l'eau au travers de la chauffe, & tirez la pulpe ou la moelle de l'Orge par le moyen du tamis. Faites-la épaisir jusqu'à consistance de bouillie, & renfermez-la dans un vaisseau de verre bien bouché, placé dans un lieu frais, qui ne soit pas fort humide, parcequ'elle se fondroit bientôt. Dissolvez deux ou trois cuillerées de cette pulpe dans un bouillon, & faites cuire pendant une demie-heure en forme de panade liquide ou de Crème d'Orge des anciens. Ajoutez, si vous le jugez à propos, un peu d'eau de fleurs d'Orange. *F.* prendre au malade deux ou trois fois le jour.

*R.* Orge perlé, ou Orge mondé, *ʒij.*

*F.* bouillir avec un morceau de col de veau, ou avec un poulet.

*F.* prendre la colature en manière de panade liquide, pour nourrir ceux qui sont attaqués de consommation ou de fièvre hectique.

*R.* Orge mondé, *ʒjss.*

*F.* cuire, jusqu'à ce qu'il soit crevé.

Ajoutez Amandes pelées, *N<sup>o</sup>. vj.*

Graine de Melon,

3

Pilez dans ℥xvj. de décoction d'Orge.

Ajoutez à la colature ℥ij. de Syrop de Guimauve ou de Nénuphar, ℥ij. d'eau de fleurs d'Orange. F. une émulsion, que l'on partagera en deux ou trois doses.

*La Bière* nommée autrefois *Cervoise*, en Latin *CEREVISIA & CERVISIA*, Ζυθος ou ΖΥΘΟΣ, Ægypt. & Græc. Κῆρρι, Diosc. Ολυος κριτινος, Diod. Sicul. seu VINUM HORDACEUM, Πλυος, seu πῖνον, Athen. Βρυτον, Ejusd. Βρυτλιον, Hesych. Φουκαρ, Sim. Sethi & Arab. فوكادون, Alior. CÆLIA & CERIA, Hispanor. Plin. POTUS PELEUSIACUS, Columella; SABAIA ILLYRICORUM, Amm. Marcell. sont des boissons enyvrantes assez semblables, faites avec l'Orge ou avec d'autres grains; quoique, eu égard à la préparation des grains, à la fermentation, & au mélange des différentes choses, elles soient un peu différentes.

Notre Bière est une boisson faite par la fermentation avec l'eau & le Malt: \* elle tient le milieu entre l'eau & le

VIII.

\* Nous nous servons du mot de *Malt* avec les Anglois, pour signifier du grain germé & prêt à faire la Bière.

1<sup>o</sup>. On prépare le *Malt Bônn*, *Act. BRASSIUM*, *Quorumd.* avec de l'Orge ou du Froment, ou avec tous les deux ensemble, de la manière suivante :

On macère l'Orge ou le Froment dans une grande cuve pendant un ou deux jours, jusqu'à ce qu'il commence à s'amollir & à se gonfler. Ensuite on laisse écouler l'eau par-dessous : on retire le grain, & on le sèche un peu sur des planches étendues sur terre, pour dissiper la trop grande humidité. Il reste encore un peu humide, & on en fait des monceaux de la hauteur d'environ deux piés, afin qu'il fermente, & qu'il germe, & pousse quelques filets ou racines fibreuses. Quand l'Orge est bien germé, la substance du Malt en est plus poreuse & plus propre à l'infusion & à l'extraction. Dans le tems qu'il germe, on retourne & on remue tous les jours deux ou trois fois le grain, afin qu'il germe également, & pour empêcher que quelques grains ne soient suffoqués ou ne pourrissent par le trop de chaleur, & que quelques autres ne perdent toute leur substance par les filets qu'ils poussent, ou enfin que ceux qui restent à la superficie, ne puissent germer à cause de la froideur de l'air.

Mais de peur que le Malt ne perde sa force & trop de ses parties actives par une trop grande germination, on l'expose à l'air, & on en fait comme des sillons peu élevés, & on le sèche peu-à-peu; ou bien on le met sur une espèce de plancher sous lequel on fait du feu. On le rôtit à un feu doux; on le remue souvent, de peur qu'il ne se brûle: car si la torréfaction est trop forte, la Bière a une saveur désagréable.

2<sup>o</sup>. On réduit ce Malt mol en une espèce de Crème par le moyen de la meule: ensuite on le verse dans une cuve pleine d'eau très chaude, & on en met une quantité suffisante, pour que le mélange d'eau & de Malt paroisse comme de la bouillie. Alors des hommes forts & robustes le remuent de tems en tems avec des instrumens de bois plats, jusqu'à ce qu'il paroisse de l'écume qui est la marque d'une extraction suffisante. Si cette macération ou cette extraction dure trop long-tems, la Bière devient trop épaisse, mucilagineuse, & a bien de la peine à fermenter à cause des particules de terre que l'on a extraites en même tems. Ensuite par le moyen d'un couloir de bois placé dans la cuve, on passe la liqueur impregnée de la Crème du Malt: on la transporte tout de suite dans une

chaudière, dans laquelle on la fait encore bouillir pendant une demi-heure, une heure & demie, ou pendant quelques heures, afin qu'elle se conserve mieux, après y avoir ajouté quelques poignées de fleurs de Houblon. Bientôt après on verse cette liqueur dans des cuves, afin qu'elle s'y refroidisse. Enfin on verse une livre ou une livre & demie de levain ou de lie de Bière, que l'on ôte exactement avec huit ou dix livres de la décoction susdite placée dans un lieu tiède : on la couvre avec des couvertures, & on y verse peu-à-peu le reste de la liqueur, afin qu'elle fermente plus commodément. Quand tout cela est fini, on passe la liqueur fermentée, on en remplit des tonneaux ; & quand la fermentation est entièrement finie, on les bondonne exactement.

On verse sur le même Malt de nouvelle eau bouillante, on passe de la colature, & on fait de la petite Bière.

Plus on fait bouillir la liqueur imprégnée de Malt, plus la Bière est durable, & mieux elle se conserve, proportion gardée. Le Houblon que l'on fait bouillir dans la Bière, sert à la conserver plus long-tems, & à l'empêcher de s'aigrir ; ce qu'il produit par sa grande amertume : mais il la rend encore plus savoureuse

& plus salutaire. Il atténue les parties visqueuses, il déterge & leve les obstructions que la Bière produit souvent. Les Anglois donnent le nom d'*Aile* ou *Hel* à la Bière qui est faite sans Houblon. Si elle est forte, elle nourrit beaucoup, elle engraisse, & rend paresseux. Mais la Bière dans laquelle on met du Houblon, amaigrit, & rend le corps plus vigoureux & plus propre au mouvement.

On ne doit pas considérer la Bière comme une simple boisson propre seulement à étancher la soif, & à délayer le sang & les humeurs, mais comme une liqueur alimenteuse qui contient une eau chargée des parties actives du grain, développées par la fermentation de ses parties mucilagineuses, atténuées & mises en mouvement par la même fermentation. C'est pourquoi elle nourrit beaucoup, elle met le sang en mouvement; & si on en prend une trop grande quantité, elle porte à la tête & enivre. Elle fournit par la distillation beaucoup d'esprits ardens qui ne sont pas différens de ceux de l'Esprit-de-Vin, & beaucoup d'huile & de liqueur acide. Elle contient un sel essentiel semblable au tartre, mais plus grossier & plus envelopé de parties terreuses & huileuses.

Il faut cependant observer que les qualités de la Bière sont différentes à cause du grain qu'on emploie, du Malt, de l'eau, de la coction, & de la fermentation, de sa substance, de son âge, & des lieux où on la fait, comme l'a fort bien remarqué le savant Conrad Bartholde Behrens *in selectis Diateticis*.

En général le grain dont on se sert, doit être bon & bien choisi; & plus il a de vigueur, plus la Bière est forte. Si c'est du Froment, elle échaufe, elle nourrit beaucoup, & elle engraisse; mais en même tems elle rend le sang plus visqueux: elle cause l'asthme & la difficulté de respirer, elle produit des obstructions, elle arrête l'urine, elle donne occasion à la néphrétique; mais cependant elle lâche le ventre. Celle qui est faite avec l'Orge, est d'un suc grossier, & elle ne nourrit pas tant que celle de Froment; elle est plus apéritive, elle déterge, excite les urines, sur-tout lorsqu'elle est houblonnée; elle fortifie alors & échaufe l'estomac. La Bière que l'on fait avec de l'Avoine, & qui est d'un grand usage en Pologne, échaufe & nourrit moins; & si elle n'est pas bien clarifiée, elle est très-venteuse, & elle resserre le ventre, elle chasse les urines & le calcul: c'est pour-

quoï elle est d'un fréquent usage en Angleterre. Celle que l'on fait avec le Seigle, ressemble au Vin du Rhin par sa couleur tirant sur le verd : elle n'est pas désagréable, elle nourrit beaucoup ; mais elle cause en même tems des obstructions , elle arrête l'urine, & rend la respiration difficile.

Si le Malt est trop torréfié la Bière a le plus souvent une saveur désagréable. Le Malt que l'on sèche seulement au soleil , se corrompt facilement , à moins qu'on ne le garde avec grand soin ; il donne une Bière plus blanche , mais grossière & qui cause des obstructions & la difficulté de respirer.

Par rapport à l'eau, il est évident que la Bière est excellente , quand elle est faite d'eau de fontaine ou de quelque autre eau salubre. Car plus l'eau est légère & subtile, mieux elle se charge & tire les qualités du grain & du Houblon. La Bière que l'on fait avec de l'eau dormante ou de puits , paroît plus savoureuse à quelques-uns , & elle ne s'aigrit pas si facilement. Mais on doit rejeter l'eau trouble , salée & corrompue , de peur qu'elle ne puisse pas se purifier & se députer assez par la décoction & la fermentation, quoique quelques-uns pensent le contraire.

La coction & la fermentation sont aussi d'une grande conséquence, pour que la Bière soit bonne, comme nous l'avons déjà dit.

Quant à la substance de la Bière, il y en a de légère & de grossière : dans la première on a employé peu de grain, elle nourrit peu, elle humecte davantage, elle rafraîchit, elle délaye & pénètre tout le corps ; c'est pourquoi elle est plus diurétique & plus salutaire. La Bière peut être appelée grossière pour deux raisons ; 1°. en ce qu'elle est trouble & pleine de lie : elle est alors crue, elle cause des vents, elle se digère difficilement, elle produit des obstructions, des coliques, la strangurie, & quelquefois le calcul très-subitement, & comme en un instant, & elle épaisit le sang. 2°. Elle est grossière, parcequ'on a employé beaucoup de grain. Cette Bière étant chargée de beaucoup de particules farineuses n'est point propre à délayer le chyle ; elle ne convient point à ceux qui usent de beaucoup d'alimens de bon suc, ou qui boivent du Vin ; une boisson légère leur convient bien mieux : mais elle convient bien à ceux qui ont l'estomac foible, qui prennent des alimens en petite quantité & peu nourrissans ; car elle aide la digestion de l'es-

tomac, elle lui sert d'assaisonnement, & elle nourrit en même tems : c'est pour-quoi elle engraisse considérablement beaucoup de personnes.

Pour ce qui est de son âge, la Bière qui est bien clarifiée, sur-tout celle qui est légère, est la meilleure; car quoiqu'elle nourrisse peu, elle se distribue cependant facilement : mais celle qui est nouvelle, trouble & épaisse, augmente les incon-veniens que nous venons de rapporter. Celle qui est vieille, & qui commence à s'aigrir, est contraire aux nerfs, à l'esto- mac, à la matrice, aux reins & à la vessie.

La Bière qui est faite de grain seule-ment, est douce; & le Houblon la rend amère. La première nourrit beaucoup; cependant elle ne passe pas bien par les urines, & elle produit des obstructions. La seconde échauffe davantage, elle leve les obstructions du mésentère & des vis-cères; cependant elle porte plutôt à la tête, elle enivre, & cause l'assoupissement.

La Bière contracte encore différentes qualités, suivant les choses qu'on y mêle quand elle fermente. Ainsi en Hollande on fait de la Bière avec des atomates; on l'appelle communément *Bottelbiër*, c'est à-dire, Bière en bouteille. On en

remplit des bouteilles , tandis qu'elle fermente encore ; & quand on les débouche , elle s'échape toute en écume. Elle est fort venteuse , & quelques-uns la regardent comme dangereuse : cependant elle n'est pas à rejeter ; & pourvû qu'on en prenne avec modération & à propos , elle fortifie très-bien l'estomac , elle aide la digestion , & on la dit utile dans la paralysie. On fait plusieurs espèces de Bière médicinale : en Angleterre celle ou l'on met de la Bourrache , est fort usitée ; on y mêle encore du Chardon-benit , du Scordium , des racines de Gentiane , d'Aunée , d'Angélique , & mille autres choses qui lui donnent des saveurs & des vertus différentes.

On pourroit ajouter à ces différences de la Bière celles qui se tirent des pays ou des villes où on la fait ; elles sont infinies. Ainsi on estime beaucoup la Bière d'Angleterre. La plus excellente d'Allemagne est celle de Brunswich , & parmi nous celle qui se fait dans le fauxbourg saint Marceau à Paris , & que l'on appelle *Bière des Gobelins*. Mais nous n'avons pas dessein de parler des vertus de chacune en particulier ; nous nous sommes déjà trop étendus sur ce sujet.

On tire de la Bière un Esprit ardent qui est un peu semblable à l'Esprit-de-

Vin , mais d'une odeur & d'une saveur moins agréable, & même âcre, à cause de son huile empyreumatique, grossière & âcre dont on a bien de la peine à la dépouiller : c'est pourquoi on doit toujours préférer pour l'intérieur l'Esprit qui est tiré du Vin. Les Chirurgiens observent aussi que cet Esprit de Bière appliqué sur les plaies est moins convenable , à cause de son acrimonie qui irrite un peu les plaies. On dit que l'Esprit tiré des grains appliqué extérieurement est anodyn ou somnifère.

On met la farine d'Orge au nombre des quatre farines résolatives , qui sont la farine d'Orge , celle de Fèves , celle de l'Orobe, & celle de Seigle. On leur substitue quelquefois la farine de Froment, de Lin de Fenu-Grec, & de Lentille. Cette farine appliquée en cataplasme est émolliente, résolutive, maturative & anodyne; c'est pourquoi on l'emploie seule en cataplasme, ou avec les autres farines résolatives.

℞. Feuilles de Mauve & de Guimauve, ana poign. ij.  
 Fleurs de Camomille, de Mélilot,  
 Sommités d'Anet, ana demi-poign.  
 F. bouillir dans s. q. d'eau jusqu'à pourriture.

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 47

Pilez, & ajoutez farine d'Orge,  $\mathfrak{z}^{\text{iv}}$ .  
Huile de Camomille,  $\mathfrak{z}^{\text{ss}}$ .  
F. un cataplasme résolutif & émol-  
lient.

℞. Des quatre farines résolatives,  
 $\mathfrak{t}^{\text{ij}}$ .

F. cuire dans une lessive légère de  
farment, ensuite versez par inclina-  
tion la lessive.

Ajoutez à la masse farineuse pou-  
dre de fleurs de Camomille, de Mé-  
lilot, de Sureau, & poudre de racine  
d'Iris de Florence, ana  $\mathfrak{z}^{\text{ss}}$ .

Huile de Camomille, l. q.

M. F. un cataplasme.

S. Pauli assure que si on fait bouilli  
dans du Vinaigre de la farine d'Orge  
sechée au feu, & qu'on se lave la bou-  
che avec la décoction passée au travers  
d'un linge, elle adoucit souvent les dou-  
leurs insupportables des dents. Ce même  
Auteur rapporte l'observation suivante:  
„ Un de mes parens attaqué de violentes  
„ douleurs du calcul & d'une ischurie  
„ insupportable, ayant essayé en vain  
„ beaucoup de remèdes, je lui conseillai  
„ celui-ci. Je pris une quantité arbitraire  
„ de farine d'Orge sèche au feu bien pi-  
„ lée, & autant de Houblon, que je fis  
„ frire dans beaucoup de beurre, & dont

„ je fis un cataplasme que j'appliquai en-  
 „ tre deux linges sur le périné & sur l'os  
 „ pubis, le plus chaud qu'il put le sup-  
 „ porter; & dans l'espace d'un quart-  
 „ d'heure il fut délivré des symptômes  
 „ que nous venons de rapporter. J'ai  
 „ conseillé du depuis le même cataplas-  
 „ me, avec un heureux succès, à plu-  
 „ sieurs malades attaqués de la même  
 „ maladie. “

On se sert d'une décoction légère d'Or-  
 ge entier pour les gargarismes & les in-  
 jections détersives.

℞. Orge entier, pinc. j.  
 F. bouillir dans s. q. d'eau réduite  
 à ℥j.

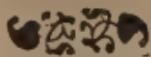
Délayez dans la colature Syrop de  
 Mûres simple, ℥jss.  
 Sel de Prunelle, ℥j.  
 F. un gargarisme.

℞. Orge entier, pinc. j.  
 Feuilles d'Aigremoine, demi-poign.  
 Fleurs de Millepertuis, de Roses  
 rouges, sommités d'Absynthe,  
ana pinc. j.  
 F. bouillir dans s. q. d'eau. Délayez  
 dans la colature Miel Rosat, ℥j.  
 F. une injection détersive & vulné-  
 raire.

On emploie l'Orge mondé dans le  
 Syrop

Syrop d'Hyssope de Mésué, *Collect. Pharm. Penicher.* le Syrop de Jujubes de Charas, l'Electuaire lenitif, les Trochisques de Gordon; & il entre tout entier dans le Syrop de Chicorée composé, du même Auteur.

On fait avec l'Orge mondé le Sucre d'Orge & le Sucre tors, que les Arabes appellent *Alphenicum*. Le Sucre d'Orge est une composition jaunâtre, transparente, faite avec le Sucre cuit dans une décoction légère d'Orge, jusqu'à ce qu'il ait assez de consistance pour en faire des bâtons. Le Sucre tors se fait avec de l'eau d'Orge & du Sucre dans une certaine proportion, & cuits de telle sorte qu'il en résulte une masse solide qu'on peut manier sans qu'elle s'attache aux doigts frotés d'huile d'Amandes, & la réduire en fils très-fins ou grossiers, longs ou courts, & le plus souvent tortillés, mais toujours blancs. Ces deux préparations sont fort utiles pour la toux, l'enrouement, la sécheresse de la trachée artère, pour cuire & exciter les crachats, & dans toutes les maladies du poumon & de la poitrine.



## H O R M I N U M.

**O** *Rvale, Toute-bonne, HORMINUM, ORMINUM SCLAREA, SCARLEA, ORVALA, ORVALLA, & TOTA-BONA, Off. SCLAREA, Tab. Icon. 373. I. R. H. 179. HORMINUM SCLAREA dictum, C. B. P. 238. Raii Hist. 543. GALLITRICUM SATIVUM, J. B. 3. 309. ORVALA, Dod. Pempt. 292. SYDERITIS HERACLEA, Fracastor. MATRY-SALVIA MAJOR, Quorumd. GALLI CENTRUM, Nonnull.*

Sa racine est unique, ligneuse, garnie de plusieurs fibres capillaires, brune, d'une saveur qui n'est pas désagréable, & qui échauffe le palais & la gorge. Sa tige est haute de deux coudées, de la grosseur du petit doigt, quadrangulaire, velue, noueuse, partagée en des rameaux conjugués & en sautoir, remplie d'une moëlle blanche. Ses feuilles sont deux à deux, opposées, portées sur de longues queues; elles sont velues, ridées, gluantes, ovales, longues d'un empan, larges d'une palme & demie, amples à leur base, & terminées en pointe, dentelées en quelque manière & crénelées tout-autour, d'une odeur de bouc, garnies de poils mols, & qui sont plus petites à mesure

qu'elles approchent du sommet. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles ; elles sont disposées en longs épis & comme par anneaux , d'une seule pièce , en gueule, bleuâtres; dont la lèvre supérieure est grande, longue, coupée en faucille, & cache un pistile gresle, recourbé, un peu saillant, fourchu, accompagné de quatre embryons; & deux étamines garnies de sommets oblongs : la lèvre inférieure est divisée en trois parties, dont celle du milieu est creusée en cuilleron. Le calyce est un godet , en tuyau , canelé , gluant , partagé en cinq petites pointes, dont trois sont sur le dos de la fleur, & deux en dessous. Les embryons sont cachés au fond du calyce, à l'origine du pistile ; ils se changent en quatre grosses graines, arrondies, convéxes d'un côté, anguleuses de l'autre, de couleur roussâtre, lisses & fort polies.

Au sommet de chaque tige sont deux feuilles opposées, d'une figure & d'une texture bien différentes des feuilles inférieures ; car elles sont petites, creuses, larges à leur base, sans queue, terminées par une pointe, moins ridées & plus fines que celles qui sont le long de la tige, d'une couleur purpurine. Toute cette plante a une odeur forte &

puante, & une saveur amère; elle se sème dans les jardins & dans les vergers: elle est toute d'usage.

Dans l'analyse chymique de ℥v. d'Orvale fleurie, sans les racines, distillées à la cornue, il est sorti ℥j. ℥ij. gr. xxxvj. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante, & qui étoit un peu acide: ℥iij. ℥vij. de liqueur limpide, manifestement acide & de plus en plus, austère: ℥j. gr. liiij. de liqueur limpide, un peu salée, & moins acide: ℥ij. ℥j. gr. xvij. de liqueur brune, empyreumatique, âcre, soit acide, soit alkaline-urineuse, austère & impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux: quelques grains de sel volatil-urineux concret: ℥j. ℥v. gr. xxiv. d'huile épaisse comme du Syrop.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥v. ℥v. laquelle étant calcinée a laissé ℥ij. ℥vj. gr. xx. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥vj. gr. xxx. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iv. ℥ij. gr. xij. & dans la calcination de ℥ij. ℥vj. gr. liij.

Les feuilles d'Orvale ont une odeur qui approche de celle du Citron, vive, pénétrante, qui porte à la tête, & une

faveur amère & aromatique : leur suc change un peu le papier bleu ; elles paroissent contenir un sel tartareux-ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile, soit subtile, soit épaisse, & avec de la terre.

L'Orvale est connue sur-tout des Cabaretiers Allemands, dit Etmuller, pour falsifier leurs Vins ; car ils ont coutume de changer le Vin du Rhin en un Vin Muscat par l'infusion des fleurs d'Orvale & de Sureau.

Tragus assure que le Vin dans lequel on met de l'Orvale, & que l'on fait fermenter & bouillir, convient très-bien à l'estomac qui est froid : il incise les flegmes & les consume ; il est d'un grand secours pour les femmes qui sont froides, stériles, & pour guérir les fleurs blanches. Il avoue cependant qu'il est nuisible à la tête à cause de son odeur très-forte, sur-tout si on en fait excès. La graine d'Orvale, dit Lobel, cause la pésanteur de tête par son odeur. On en fait beaucoup d'usage dans les pays du Nord pour faire de la Bière. Car quand le Houblon est rare, ou quand on veut rendre la Bière plus forte, on en met dans les chaudières bouillantes, & on fait une liqueur dont il ne faut pas beaucoup pour eny-

vrer & pour causer une gaieté qui tient de la folie.

On recommande l'Orvale, soit intérieurement, soit extérieurement, pour les fleurs blanches, la suffocation hystérique & les coliques. On emploie ses feuilles & ses fleurs en infusion ou en décoction dans de l'eau, dans du vin, ou dans des bouillons altérans; & on fait une Conserve avec les sommités fleuries. On en tire aussi une essence ou une teinture avec l'Esprit-de-vin que l'on jette plusieurs fois sur les feuilles & sur les fleurs: elle sert pour les mêmes maladies. Etmuller propose pour les fleurs blanches la décoction d'Orvale avec le Romarin faite dans un vaisseau bien bouché.

Corbeius, *de morbis Mulierum, cap. 3. pag. 83.* rapporte qu'une femme guérissoit les fleurs blanches avec l'Onguent suivant: elle piloit de l'Orvale avec du beurre frais, & elle laissoit pourrir ce mélange, ensuite elle le faisoit cuire, & elle le passoit: elle se servoit de cette colature pour oindre les parties de la génération jusqu'au nombril. Elle faisoit aussi manger de cette plante, & guérissoit par-là ces maladies. On a aussi observé, dit Etmuller, que ce même

Onguent calme les douleurs qui surviennent après l'accouchement, par les onctions que l'on en fait de la même manière. Craton recommande cet Onguent parmi les autres remèdes utiles pour la suffocation de la matrice, & autres semblables maladies spasmodiques : il le faisoit mêler avec de la Gomme Tacamaque, & appliquer sur le nombril. Etmuller assure que l'Orvale appliquée extérieurement est fort utile dans la passion hystérique, & qu'elle ne cède point au Castoreum.

F. Hoffman met l'Orvale parmi les remèdes spécifiques antispasmodiques ; car elle calme & apaise les spasmes des intestins & des parties nerveuses, & elle apaise les coliques. On en fait boire l'eau distillée ou la décoction, ou bien on la fait prendre en lavement. J. Rai rapporte que les Anglois font des gâteaux avec des feuilles d'Orvale, des œufs, de la crème & un peu de farine, que l'on mêle bien & que l'on frit dans la poêle. Ces gâteaux sont agréables : on les sert au dessert, & on les recommande pour la foiblesse des lombes, & pour porter à l'amour. Ce même Auteur dit d'après Schwenckfeldius que cette plante guérit l'épilepsie. Réduite en poudre &

prise en guise de Tabac, elle fait éternuer, guérit le catarrhe, & purge le cerveau.

On dit que si l'on introduit la graine d'Orvale dans les yeux, elle guérit l'obscureissement de la vûe, & entraîne les corps étrangers qui y sont entrés: car le mucilage de cette graine étant amolli par la liqueur des yeux, enveloppe ce qui y étoit tombé, & l'entraîne en même tems hors de l'œil. De plus, on tire de cette graine par le moyen d'une liqueur convenable, un mucilage fort utile pour les maladies des yeux: car il adoucit beaucoup l'acrimonie de la lympe lachrymale.

℞. Feuilles d'Orvale, d'Ortie morte, de Pourpier, de Cerfeuil,  
ana poign. j.

Viande de veau, ℞ss.

F. bouillir s. l. dans s. q. d'eau pour deux bouillons que l'on prendra le matin & le soir, pour les fleurs blanches.

℞. Sommités fleuries d'Ortie morte, d'Orvale, & fleurs de Camomille Romaine,  
ana pinc. j.

Infusez en manière de Thé dans ℥viii. d'eau bouillante. Adoucissez cette liqueur chaude avec du Syrop de

Lierre terrestre. F. prendre matin & soir pour les fleurs blanches.

On emploie le suc d'Orvale dans l'Emplâtre Diabotanium de M. Blondel, *Collect. Pharm. Penicher.*

---

H Y O S C Y A M U S.

*Jusquiame.*

ON trouve dans les Boutiques deux espèces de Jusquiame; la noire, & la blanche,

*La Jusquiame noire, la Hannebane;*

HYOSCYAMUS NIGER VULGARIS, JUSQUIAMUS, FABASUILLA, *Off.* HYOSCYAMUS VULGARIS VEL NIGER, *C. B. P.* 169. *I. R. H.* 118. HYOSCYAMUS VULGARIS, *J. B.* 3. 627. HYOSCYAMUS NIGER, *Dod. Pempt.* 450. *Raii Hist.* 711. HYOSCYAMUS FLAVUS, *Fuchs.* APOLLINARIS, *Cord.* DENS CABALLINUS, HERBA CUNICULARIS, HERBA CALICULARIS, FABAJOVIS, FABULUM, MANIA, *Quorumd.*

Sa racine est épaisse, ridée, longue, branchue, brune en dehors, blanche en dedans. Ses feuilles sont amples, molles, cotoneuses, d'un verd gai, découpées profondément à leur bord, semblables

en quelque manière à celles de l'Acanthe, mais plus petites, d'une odeur forte, nombreuses, placées sans ordre sur des tiges hautes d'une coudée, branchues, épaisses, cylindriques, couvertes d'un duvet épais. Ses fleurs sont rangées sur les tiges en longs épis; elles sont d'une seule pièce, de la figure d'un entonnoir, divisées en cinq segmens obtus, jaunâtres à leur bord, marqués de quelques veines purpurines, mais d'un pourpre noirâtre au milieu; garnies de cinq étamines courtes, qui portent chacune un sommet assez gros & oblong, & d'un pistile plus long, surmonté d'une tête ronde & blanche; lequel sort d'un calyce velu, oblong, partagé sur les bords en cinq dentelures roides & pointues: le pistile se change en un fruit caché dans le calyce, de la figure d'une marmite, à deux loges, sur lequel est placé un couvercle qui se ferme exactement; rempli en dedans de plusieurs petites graines, cendrées, arrondies, ridées, applaties. Toute cette plante a une odeur forte & désagréable, qui appésantit la tête, & qui assoupit: elle est fort commune dans les environs de Paris.

*La Jusquiame blanche*, HYOSCYAMUS ALBUS, Off. HYOSCYAMUS ALBUS MAJOR,

vel tertius Dioscor. & quartus Plin.  
C. B. P. 169. I. R. H. 118. HYOSCYA-  
MUS ALBUS, J. B. 3. 627. Dod. Pempt. 451.  
HYOSCYAMUS CANDIDUS, Trag. 134.

Elle diffère de la précédente par ses  
feuilles qui sont plus molles, plus petites,  
moins sinuées, garnies d'un duvet plus  
épais & plus blanc : ses tiges sont plus  
courtes, moins branchues : ses fleurs sont  
blanches, plus petites ; ses graines sont  
aussi plus blanches. Elle vient d'elle-mê-  
me dans le Languedoc ; on la sème dans  
nos jardins.

On emploie à l'extérieur les feuilles, les  
fleurs & les graines de l'une & de l'autre :  
mais pour l'intérieur, on n'emploie  
que ses graines. Quelques-uns soupçon-  
nent que la noire est plus venimeuse :  
c'est pourquoi ils la rejettent entièrement,  
& ne se servent que des graines de la  
blanche. Mais cependant presque tous  
les Parisiens, les Allemands & les Anglois  
emploient la noire.

Dans l'analyse chymique de ℥vj. de  
feuilles & de sommités fleuries de Jus-  
quiame, distillées à la cornue, il est  
forti ℥j. ℥iv. ʒj. gr. xlviij. de liqueur  
limpide, d'une saveur d'herbe, un peu  
puante, obscurément salée, & obscuré-  
ment acide : ℥ij. ʒxv. ʒij. gr. lxxvj. de

liqueur manifestement acide & de plus en plus, un peu austère: ℥ij. gr. xij. de liqueur rousse, légèrement empyreumatique, fort acide, âcre, austère, obscurément alkaline & urineuse: ℥ij. gr. xij. de liqueur rousse, impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux: ℥j. gr. xij. de sel volatil-urineux concret.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥v. ℥iv. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥ij. ℥ij. gr. xxxvj. de cendres blanchâtres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. ℥j. gr. xxxvj. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij. ℥iij. gr. lxxvj. & dans la calcination de ℥iij. ℥ij.

De ℔v. de graines fraîches de Jusquiame, distillées à la cornue, il est sorti ℥iv. ℥iij. gr. xxxvj. de liqueur limpide presque sans odeur, obscurément salée: ℥v. ℥v. de liqueur limpide, obscurément salée & obscurément acide: ℥j. ℥j. gr. xxxvj. de liqueur rousse, un peu acide & austère: ℥xiiij. de liqueur roussâtre, impregnée de sel volatil-urineux: ℔j. ℥v. ℥j. gr. liiij. d'huile épaisse comme du Syrop.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℔j. ℥ix. ℥ij. laquelle

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 61*

étant calcinée pendant 12. heures, a laissé ℥v. ℥viij. de cendres grises, dont on a tiré par la lixiviation gr. xxxvj. de sel fixe salé, mêlé avec une substance terreuse & talqueuse. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ix. ℥j. gr. xviiij. & dans la calcination de ℔j. ℥iiij. ℥iiij.

Les feuilles de Jusquiame ont une saveur fade, & étant froissées dans les mains elles répandent une odeur puante: leur suc rougit le papier bleu. Ses racines sont douceâtres, & de la faveur des Artichauts. Cette plante paroît contenir un sel essentiel ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile épaisse & puante. Ses graines ont une faveur un peu gluante, & une odeur narcotique & désagréable: elles contiennent une huile, soit subtile, soit grossière, puante & fort narcotique, susceptible de beaucoup de raréfaction & d'expansion, unie avec un sel ammoniacal.

La Jusquiame appliquée extérieurement est fort émolliente & résolutive. Soit qu'on l'applique à l'extérieur, soit qu'on la prenne intérieurement, elle fait dormir, appaise la douleur, adoucit l'acrimonie des humeurs, comme fait le Pavot. Mais elle trouble beaucoup l'esprit, & cause des rêves ridicules, pleins de fantômes & d'extases; & en particulier elle

dispose aux querelles & aux altercations ; sur-tout dans les tempéramens bilieux : en quoi elle diffère de l'Opium & des Pavots, qui procurent souvent le sommeil & l'assoupissement sans aliénation de l'esprit.

Cette plante excite du trouble dans l'ame, de quelque manière qu'on en use, soit qu'on en prenne les racines, les feuilles & les graines intérieurement ; soit qu'on les fasse bouillir, & qu'on en donne la décoction en lavement ; soit qu'on les fasse rôtir, & qu'on en tire la fumée par les narines : & même elle nuit par la seule exhalaison de ses particules mises en mouvement par la chaleur de l'air. On trouve dans les Auteurs beaucoup d'observations qui font voir sa qualité venimeuse. Nous en rapporterons ici quelques-unes, afin qu'on connoisse mieux la nature & le caractère de ce poison.

On lit dans Scribonius Largus, c. 181. une histoire mémorable sur la Jusquiame.  
 „ Ceux, dit-il, qui boivent de l'eau de  
 „ cette plante, ont la tête pesante & les  
 „ veines distendues ; ils perdent la rai-  
 „ son, & se laissent aller à des alterca-  
 „ tions, ( & c'est de-là qu'est venu le nom  
 „ d'*Altercum* qu'on lui donne : ) ensuite  
 „ ils s'assoupissent & sont privés de tous

leurs sens , & leur membres deviennent livides. “

Il faut cependant remarquer en passant que *Altercum* est un ancien mot Arabe , comme Pline l'observe , & qu'il ne vient pas du verbe latin *altercari* , qui signifie quereller , contester.

Wepfer , *Tractatu de Cicutâ aquaticâ* , rapporte l'observation suivante sur les racines de Jusquiame que l'on avoit mangées. Le 25. Mars 1649. on servit pour la collation des RR. PP. Bénédictins du Convent de Rhinow , de la salade qui devoit être de Chicorée blanche. Il étoit venu de la Jusquiame dans la plate-bande de Chicorée. Le Jardinier arrache ces deux plantes , & les sépare l'une de l'autre. Un domestique ignorant les porte pêle-mêle à la cuisine ; on les cuit , & on les sert à table. Ce mêt auquel on n'étoit point accoutumé , & ces racines grosses & grasses excitent l'appétit d'un chacun. Les Religieux & les domestiques en mangent avec beaucoup d'avidité. Enfin on va se coucher à l'heure ordinaire. Mais bientôt les symptômes du poison commencèrent à paroître. Les uns étoient attaqués de vertige ; les autres avoient la langue & les lèvres brûlantes , le gosier sec ; quelques-uns éprouvoient des douleurs

cruelles dans les entrailles, & un mal-aïse dans toutes les parties de leur corps. Il y en eut un qui voulut faire usage de gargarisme pour appaiser le feu de sa gorge ; mais sa langue étoit brûlée comme si elle eût été dans une poêle à frire, & il ne recut aucun soulagement.

Quand l'heure de minuit fut venue, & qu'il fut question d'aller à Matines, on vit une métamorphose déplorable dans quelques-uns. Il y en eut un qui parut tellement attaqué du transport, & si foible, qu'il fallût lui administrer les Sacramens comme à un homme désespéré. Un autre paroïssoit casser des Noix, & les jeter à de la volaille d'une main, tandis qu'il chassoit les paons de l'autre, en marmotant quelques paroles entre ses dents. Celui-ci embrassoit un fourneau qui étoit dans sa cellule, comme s'il eût voulu grimper à un arbre. L'un se tenoit les flancs avec les deux bras ; & courbé de tout son corps, il s'écrioit que son ventre alloit crever.

Parmi ceux qui étoient allé au Chœur pour dire Matines, les uns ne pouvoient ni lire, ni ouvrir les yeux, ou bien ils entremêloient quelques versets & quelques paroles qui n'étoient point de l'Office du jour ; de sorte qu'on fut obligé

d'en renvoyer un ou deux. Quelques-uns voulant prier Dieu en particulier, en ouvrant leur livre croyoient voir une armée de Myrmidons, & les lettres de leurs livres changées en fourmis, qu'ils s'imaginoit voir courir de tout côté sur leurs pupitres; de sorte qu'ils ne pouvoient pas même assembler une syllabe pendant quelque tems, bien-loin de pouvoir assembler un mot ou un verset entier.

Le matin ce fut un spectacle ridicule de voir un Frere tailleur qui vouloit travailler; il étoit assis sur son établi, il n'y voyoit pas, & ne pouvoit enfiler son aiguille; & quand elle fut enfilée par son apprentif, elle lui parut avoir trois pointes; & au lieu de coudre son drap, il se piquoit à chaque coup ou les doigts ou les genoux, & se mit tout en sang. Un petit nombre de ceux qui s'étoient aperçu de la différence du goût, laissèrent les grosses racines, & ne mangèrent que les petites, & ils conservèrent leur bon sens. Telle fut la manière dont quelques-uns furent agités jusqu'au jour, sans savoir l'origine de ce désordre. Mais comme ce mal étoit commun, on jugea qu'il venoit de la cuisine. Enfin après avoir bien cherché, on reconnut la méprise du jeune domestique.

On envoya de grand matin chercher un Médecin de Schafouse, qui les trouva encore dans leur manie ; & leur ayant fait boire de l'Eau distillée de Genièvre, il adoucit ou guérit ce mal cruel. Il félicita ces Religieux de ce qu'on avoit mêlé ces racines de Jusquiame avec celles de Chicorée, & de ce qu'on avoit un peu diminué leur mauvaise qualité en les assaisonnant avec de l'huile, du sel & du vinaigre ; car sans cela ils auroient tous périés. Après son départ presque tous les Religieux commencèrent à se mieux porter. Cependant l'un d'entr'eux qui avoit mangé beaucoup de racines de Jusquiame, s'est plaint qu'il lui en étoit resté un obscurcissement dans la vûe, de sorte qu'il étoit obligé de se servir de lunettes, au lieu qu'il avoit la vûe fort bonne auparavant. Tout ceci est tiré de Wepfer.

Simon Scultzius, *Ephem. Nat. Cur. ann. 4. & 5. Dec. 1<sup>a</sup>. Observ. 124.* raconte que quatre jeunes écoliers & leur cuisinière ayant mangé par mégarde des racines de Jusquiame & de Panais bouillies avec de la viande de bœuf, avoient eu l'esprit fort troublé & fort aliéné ; ils étoient devenus comme furieux ; & d'abord ils s'étoient querellés, & ensuite battus avec tant d'acharnement, que si

On ne les eût séparés par force, ils se feroient peut-être tués : ils faisoient des gestes ridicules, & étoient remplis d'imaginati-  
ons singulières. Cependant ils furent guéris par des remédes convenables.

On lit dans les mêmes Ephémérides, *Dec. III. ann. 9. & 10. p. 178. in Appendice*, l'observation d'un délire causé par un lavement dans lequel on avoit fait bouillir des feuilles de Jusquiame. „ Un Prêtre âgé de 61. ans étoit attaqué d'un „ asthme qui venoit d'une cachéxie scorbutique, joint à une enflure œdémateuse des piés; & tourmenté habituellement de „ grandes douleurs scorbutiques, soit de „ néphrétique, soit du bas ventre. Etmuller „ & d'autres Médecins lui prescrivirent „ un lavement avec de la Térébenthine, „ des poudres carminatives & une demi- „ poignée de feuilles de Jusquiame ; le „ tout bouilli dans du lait. Peu de tems „ après il met son surplis sur sa chemise ; „ & ayant une Bible à la main, il va à „ l'Eglise pour y faire un sermon. Les „ assistans ont bien de la peine à le retenir, il se met en fureur, il dispute contre eux ; & quoique d'un caractère tranquille & sans colére, peu s'en fallut qu'il ne blessât avec des armes dont il s'étoit saisi, l'un de ceux qui vouloient le

„retenir. Enfin on le remit dans son lit,  
 „sa fureur se passa bien vite; mais son  
 „délire dura plus long-tems: le lave-  
 „ment qu'on lui avoit donné, avoit causé  
 „ce désordre; on fut obligé de lui en  
 „donner un plus âcre, pour faire rendre  
 „le premier, qui fut accompagné de  
 „matières dures qu'il retenoit depuis  
 „trois jours. Son délire cessa comme en  
 „un instant, & il rendit dans l'espace de  
 „deux heures deux calculs qui venoient  
 „des reins. “

Dioscoride rapporte qu'on a observé  
 de son tems qu'un lavement de feuilles de  
 Jusquiame bouillies, donné dans l'ulcé-  
 ration du colon, avoit produit la folie.

On lit dans les mêmes Ephémérides  
 une autre observation, d'une aliénation  
 de l'esprit avec des débats & des con-  
 testations causées par la vapeur de la  
 décoction de feuilles de Jusquiame.

„Une Dame âgée de 78. ans étoit atta-  
 „quée d'une néphrétique scorbutique  
 „bâtarde, habituelle, & en même tems  
 „de douleurs du bas ventre & de jam-  
 „bes très-opiniâtres. Pour appaiser ces  
 „douleurs, on lui conseilla de remplir  
 „trois petits sacs de deux poignées de  
 „Jusquiame, de fleurs de Camomille,  
 „de Sureau & de Bouillon blanc, de ra-

„cines de Guimauve & de bayes de  
„Genièvre, & de les appliquer sur le  
„ventre & sur les deux jambes. On les  
„appliquoit fort chauds par l'ordre de  
„la malade; & dès que la chaleur étoit  
„un peu diminuée, on les trempoit dans  
„cette décoction bouillante pour les  
„appliquer de nouveau. La malade dé-  
„liroit un peu & de tems en tems, en  
„dormant; mais les deux servantes âgées  
„de 15. & 18. ans, qui étoient chargées  
„de chauffer ces sacs & de les appliquer,  
„furent bien plus incommodées: elles  
„étoient yvres, elles vomissoient sou-  
„vent; elles se querelloient, s'arrachotent  
„les cheveux, se déchiroient le visage  
„avec les ongles, de sorte que les domes-  
„tiques eurent bien de la peine à les sé-  
„parer. La paix qu'on les obligeoit de  
„garder par menaces, ne duroit pas  
„long tems; car toutes les fois qu'elles  
„renouvelloient les fomentations avec  
„les sacs, le combat recommençoit à  
„peu près comme les coqs qui se bat-  
„tent: elle s'attaquoient mutuellement  
„par des menaces & des paroles ridicules,  
„& couroient ensuite l'une sur l'autre.“

On trouve dans le même endroit une  
observation d'une bien plus considérable  
aliénation d'esprit avec fureur, causée

par la fumée des graines de Jusquiame. „ Chez un Apoticaire de Dresde, un „ apprentif avoit mis de la graine de „ Jusquiame pilée & renfermée dans du „ papier, sur un fourneau de sable chaud. „ En moins d'une demi-heure le papier „ commença à noircir, à cause de la trop „ grande chaleur du sable: peu-après il „ s'alluma; & la graine de Jusquiame étant „ aussi allumée, remplit le laboratoire „ de fumée, & donna lieu à des querelles „ tragiques, à des gestes ridicules & des „ imaginations singulières. En voulant ti- „ rer cette graine enflammée avec trop „ de promptitude, la fumée s'augmenta, „ & il s'éleva entre le premier garçon & „ l'apprentif qui étoient dans le labora- „ toire, des querelles accompagnées de „ paroles outrageantes, & un si grand „ bruit, que le premier garçon, qui „ d'ailleurs n'étoit pas sujet à la colére, „ ayant jetté l'apprentif par terre, le „ traînoit par les cheveux, le meurtrit „ de coups; & il l'auroit assommé, si on „ ne les eût séparés par force. Le reste du „ jour celui-ci fut tourmenté de vertige „ & de fréquens vomissemens, & la nuit „ suivante il délira comme s'il eût été „ yvre, faisant des gestes ridicules. Il fut „ attaqué de vertige pendant quinze

„ jours. Le premier garçon fut attaqué  
 „ de vomissemens & d'éjections fréquen-  
 „ tes; il fit des gestes absurdes, comme  
 „ en feroit un boufon : il dançoit &  
 „ chantoit des chansons d'amourette &  
 „ profanes, &c. Il délira le reste du jour  
 „ & la moitié de la nuit. Depuis ce jour  
 „ il fut malade d'esprit & de corps pen-  
 „ dant quelques semaines; il se plaignit  
 „ de vertige, de maux de tête; il dor-  
 „ moit beaucoup. Ensuite il parut se  
 „ mieux porter pendant quelque tems.  
 „ Mais peu de tems après il négligea sa  
 „ guérison; il n'étoit pas trop maître de  
 „ lui-même, & il mena une vie triste pen-  
 „ dant plusieurs années, & son délire  
 „ revenoit de tems en tems. “

Christ. Frédéric Garmannus rapporte,  
*Ephem. Germ. ann. 7. & 8. Decur.*  
 III. p. 106. que les exhalaisons de  
 graines de Jusquiame renfermées dans un  
 poêle produisent le même effet; ce qu'il  
 prouve par l'observation suivante. „ Un  
 „ ouvrier en étoffes de laine avoit vécu  
 „ dans une bonne union pendant quel-  
 „ ques années avec sa femme, & leur  
 „ amour étoit réciproque : mais tout-à-  
 „ coup ils changèrent de langage, &  
 „ pleins de colére ils se maudissoient l'un  
 „ l'autre, jusqu'à en venir quelquefois

„ aux coups : & quoique fort unis, ils  
 „ changeoient bientôt, sur-tout lorsqu'ils  
 „ étoient renfermés dans leur poële; ils y  
 „ étoient comme saisis de rage : d'abord  
 „ ils se querelloient, ensuite ils en venoient  
 „ aux coups & aux blessures. Quand ils  
 „ étoient hors de leur poële, ils gémif-  
 „ soient sur leur sort, & leurs voisins  
 „ étoient fort consternés de les voir ainsi  
 „ divisés. Ceux qui furent plus curieux,  
 „ soupçonnant qu'il y avoit-là quelque  
 „ enchantement magique, se déterminé-  
 „ rent à fouiller dans tous les coins &  
 „ recoins de la maison & du poële. Ils  
 „ trouvèrent au haut du métier qui étoit  
 „ dans le poële, une grande quantité de  
 „ graines de Jusquiame envelopée dans  
 „ du papier. Dès qu'ils l'eurent ôté, la  
 „ tranquillité de l'esprit revint; les que-  
 „ relles, les murmures & la colére dis-  
 „ parurent. “

On voit évidemment par les exemples  
 que nous venons de citer, que l'usage  
 de la Jusquiame, soit intérieurement, soit  
 extérieurement, n'est point sûr. Cepen-  
 dant plusieurs Médecins de grande ré-  
 putation en ont recommandé la vertu  
 dans plusieurs maladies. Craton, Fortis,  
 Helidæus, Heurnius, Platerus, en ont  
 vanté la graine comme un remède très-  
 efficace

efficace, sur-tout pour le crachement de sang: ils la donnent à la dose de ℥ss. jusqu'à ℥j. seule ou mêlée avec d'autres remèdes convenables.

℞. Graines de Jusquiame & de Pavot blanc, ana ℥ij.

Vieille Conserve de Roses rouges, ℥ij.

M. F. un Electuaire, dont on prendra la grosseur d'une Muscade, ou ℥j. pour chaque prise une ou deux fois le jour.

℞. Graines de Jusquiame & de Pavot blanc, ana ℥ij.

Corail rouge, Terre sigillée, Bol d'Armenie, Pierre Hématite pp. ana ℥ss.

Vieille Conserve de Roses, ℥ij.

Pilez avec s. q. de Syrop de grande Confoude. F. un Electuaire, dont la dose est ℥ij. matin & soir.

On emploie assez souvent les graines & la racine de Jusquiame pour les caarrhes séreux & âcres, qui tombent de a tête dans la poitrine.

℞. Graines de Jusquiame & de Pavot blanc, ana ℥ss.

Terre du Japon, Oliban, Myrrhe, ana ℥j.

Safran en poudre, ℥ss.

Jus de Réglisse d'Espagne, ℥j.

Sucre fin,

Mucilage de Gomme Adragant, l. q.

M. F. de petites pastilles, dont on en mettra une de tems en tems dans la bouche, & que l'on avalera peu-à-peu.

Théodore Turquet de Mayerne vante comme un excellent remède la graine de Jusquiame contre l'épilepsie; on en prend pendant 40. jours & plus, en commençant par vj. ou viij. grains, & en montant par degré jusqu'à ℥j. ou gr. xxiv. le matin à jeun, dans une cuillerée de suc de Joubarbe récemment exprimé. Cependant je crains que la graine de Jusquiame, en émoussant le sentiment des nerfs, ne soit plutôt un remède palliatif, qu'un véritable remède curatif.

Malgré tout ce que tant de célèbres Médecins peuvent dire des vertus salutaires de la Jusquiame; ce que nous venons de rapporter, faisant voir évidemment que toutes les parties sont quelquefois nuisibles, on doit conclure qu'il n'en faut point du tout faire usage à l'intérieur, ou du moins très-peu, & avec une très-grande précaution, & que l'on doit s'en abstenir dès que les grands symptômes sont apaisés, ou lorsqu'on s'apperçoit de l'aliénation de l'esprit ou

de quelque engourdissement des sens.

La Jusquiame appliquée extérieurement est rafraîchissante & émolliente : elle résout puissamment, & apaise les douleurs. Etmuller recommande fort un cataplasme fait de feuilles de Jusquiame pour apaiser les douleurs scorbutiques, en quelqu'endroit qu'elles soient.

On emploie les feuilles & les graines de Jusquiame, ou seules, ou mêlées avec d'autres remèdes dans les cataplasmes anodins & résolutifs, pour adoucir & résoudre les tumeurs douloureuses & inflammatoires.

**R.** Feuilles de Jusquiame, de Mandragore, de Morelle, ana poign. ij.  
Graines de Jusquiame & de Pavot blanc pilées, ana ℥j.  
F. bouillir dans ℥. q. de lait de vache.

Passer la pulpe au travers du tamis, & ajoutez-y Safran en poudre,

Jaunes d'œufs, N<sup>o</sup>. ij.

**F.** un cataplasme anodyn & résolutif.

Quelques-uns prescrivent des fomentations ou des cataplasmes faits de feuilles de Jusquiame, pour apaiser les douleurs de la goutte. Mais ces secours ne

sont guéres sûrs : ils sont bien capables d'affoupir la douleur, mais ils n'en peuvent détruire la cause & la chasser hors du corps. Ces mêmes feuilles amollies sous la cendre chaude, étant appliquées sur les mammelles, en dissolvent le lait grumelé. Tabernæmontanus fait piler les graines de Jusquiame avec du Vin, & appliquer sur les mammelles des femmes nouvellement accouchées, pour en détourner le lait.

Quelques-uns pour guérir les démangeaisons incommodes & les engelures des piés & des mains, les exposent à la fumée des fruits ou des graines seulement de Jusquiame, que l'on fait brûler sur les charbons; & M. Tournefort observe que la lymphe épaissie sous la peau en sort, sous la figure de petits vermissieux, quand on la presse avec les doigts.

Les charlatans vantent beaucoup la fumée de graine de Jusquiame jettée sur les charbons ardents, pour les maux de tête & de dents. Quoique cette fumée ait une odeur insupportable, on la reçoit dans les narines & dans la bouche par le moyen d'un entonnoir; ce qui chasse les vers qui naissent quelquefois dans le nez ou dans les dents; & ils les font cracher dans un bassin plein d'eau, afin qu'on les

voye mieux. Mais Matthæus Jacobæus *in actis Hafniensibus*, T. I. Obs. 14. p. 209. observe que cette fumigation est nuisible. „ Une servante ( dit-il ) tourmentée depuis long-tems par un cruel mal de dents jetta, par le conseil d'un jeune homme, de la graine de Jusquiame sur les charbons ardens, & elle en reçut la fumée dans la bouche par le moyen d'un entonnoir; ce qui fit sortir sur le champ de la cavité de la dent plus de cinquante vermisseaux extrêmement petits, à peine de la grosseur d'un fil, qui moururent bientôt en se tortillant. La douleur fut à la vérité appaisée, mais depuis ce tems cette fille fut attaquée & tourmentée assez long-tems de vertige, de stupidité & de foiblesse de tête; de sorte qu'elle fut plus incommodée de ce remède, qu'elle n'en fut soulagée. “

Dans l'usage de la Jusquiame, soit intérieur, soit extérieur, il faut apporter les mêmes précautions que pour les autres narcotiques, & sur-tout de l'Opium. On peut les lire au chapitre de l'Opium.

Si l'on a fait prendre de la Jusquiame par imprudence ou par malice, & qu'elle commence à exercer ses qualités nuisibles, il faut prescrire aussitôt un vom-

tif, ensuite recourir aux antidotes des narcotiques, qui sont les acides, que tous les Médecins conviennent être très-propres pour réprimer les mauvaises qualités de la Jusquiame. Enfin il faut fortifier l'estomac & le cerveau par quelques remèdes stomachiques & céphaliques.

On emploie les feuilles de Jusquiame dans l'Onguent Populeum de Nicolas d'Alexandrie, & ses graines dans l'Antidote appelé *Requies Nicolai Myrepsi*; dans le Philonium Romain de Nicolas d'Alexandrie, dans le grand Philonium de Charas, le Tryphera magna, les Pilules de Cynoglossé du même Auteur, & les Trochisques d'Alkekenge.

### HYPERICUM.

**M**ille-pertuis, HYPERICUM, HYPERICON, PERFORATA, & MILLEFORA, *Off.* HYPERICUM VULGARE, C. B. P. 279. L. R. H. 254. HYPERICUM VULGARE, sive PERFORATA caule rotundo, foliis glabris, J. B. 3. 381. HYPERICON, *Dod. Pempt.* 76. *Raii Hist.* HERBA PERFORATA, *Trag.* ANDROSÆMUM MINUS, *Gesn.* ASCYRON, *Cord.* FUGA DÆMONUM, *Qua-*

*fund.* HERBA SOLIS, & RUTA SOLIS PERFORATA, Nonnull.

Sa racine est ligneuse, fibreuse & jaunâtre. Ses tiges sont nombreuses, roides, ligneuses, cylindriques, rougeâtres, branchues, hautes d'une coudée & plus. Ses feuilles naissent deux à deux, opposées, sans queues, longues d'un demi-pouce & plus, larges de trois lignes, lisses, veinées dans toute leur longueur; & qui étant exposées au soleil paroissent percées d'un grand nombre de trous, d'où lui vient le nom de PERFORATA. Mais ces points transpatens ne sont autre chose que des vésicules remplies d'un suc huileux, d'une saveur astringente & un peu amère, & qui laisse de la sécheresse sur la langue. Ses fleurs sont en grand nombre à l'extrémité des rameaux; elles sont en rose, composées de cinq pétales jaunes, pointus des deux côtés, & dont le milieu est occupé par quantité d'étamines garnies de sommets jaunâtres. Le calyce est à cinq feuilles: il en sort un pistile gros, à trois cornes, lequel occupe le centre de la fleur, & qui se change quand la fleur est tombée, en une capsule partagée en trois loges, remplies de menues graines, luisantes, oblongues, d'un brun noirâtre, d'une saveur amère, résineuse,

d'une odeur de Poix. Les fleurs & les sommets remplis de graines étant pilés répandent un suc rouge comme du sang. Cette plante vient en abondance dans les champs & les bois des environs de Paris : ses feuilles, ses fleurs & ses graines sont d'usage.

Dans l'analyse chymique, de ℥v. de la plante entière fleurie, sans les racines, distillées au B. V. il est sorti ℥ij. ℥iv. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une saveur agréable, obscurément acide, contenant un peu d'huile essentielle : ℥j. ℥j. de liqueur limpide, manifestement acide, un peu austère. La masse noire qui est restée, étant distillée à la cornue, a donné ℥vj. ℥v. de liqueur rousse, légèrement empyreumatique, acide, austère, un peu salée : ℥iv. gr. xxxvj. de liqueur brune, empyreumatique, remplie de beaucoup de sel volatil-urineux : ℥iv. ℥j. gr. l. d'huile essentielle, soit tenue, semblable à l'huile de Térébenthine, soit grossière, & de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xj. ℥iv. laquelle étant calcinée au creuset pendant 18. heures, a laissé ℥j. gr. lx. de cendres blanchâtres, dont on a tiré par la lixiviation ℥ij. gr.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 81*

lj. de sel fixe un peu alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iij. ʒvj. gr. lvij. & dans la calcination de ℥x. ʒiij. ʒvj. gr. xij.

Les feuilles du Mille-pertuis ont une saveur stiptique, un peu salée & un peu amère. Ses fleurs & ses graines pilées répandent une odeur agréable de Résine; & elles donnent un suc rougeâtre. Cette plante contient beaucoup d'huile essentielle, semblable à l'huile de Térébenthine. Car les points transparens de ses feuilles que l'on prend mal-à-propos pour des trous, les points noirs que l'on découvre sur les bords de ses pétales, & les tubercules que l'on découvre sur la superficie des fruits, sont autant de vésicules remplies de cette huile essentielle. Le Mille-pertuis paroît donc contenir un sel essentiel vitriolique ammoniacal, uni intimement avec de l'huile, soit subtile cachée dans ces vésicules, soit grossière.

Le Mille-pertuis ordinaire est d'un grand usage & sert beaucoup dans plusieurs maladies. Il tient le premier rang parmi les plantes vulnéraires. C'est pourquoi son principal usage est pour mondifier & consolider les plaies & les ulcérations, soit internes, soit externes; il guérit le crachement & le pissement de sang, il

résout le sang grumelé, il excite les ré-  
gles & les urines, & chasse les calculs &  
le gravier; il tue les vers, & on le re-  
commende fort dans la passion hystéri-  
que, la mélancholie, la maladie hypo-  
chondriaque, la manie & l'aliénation de  
l'esprit. On dit qu'il secoure ceux qui  
passent pour être possédés; c'est pour-  
quoi on l'appelle *FUGA DÆMONUM*, non pas  
parceque les Démon s'enfuient à la vûe  
de cette plante, mais parcequ'elle est utile  
à ceux qui sont parvenus au point de  
mélancholie & de manie, qu'ils passent  
pour possédés; car nous n'avons point  
vû de vrais possédés. On emploie le plus  
souvent les sommités fleuries, infusées  
ou bouillies dans de l'eau ou dans du Vin,  
à la dose de poign. j. On en prescrit  
quelquefois les feuilles & les graines à  
la dose de zj. seules, ou mêlées avec  
d'autres vulnéraires.

Etmuller assure que les sommités fraî-  
ches de Mille-pertuis n'ont point leurs  
pareilles, quand il s'agit de remède vul-  
néraire ou diurétique; c'est pour-  
quoi il les recommande fort en décoction,  
ou seules, ou avec de l'Aigremoine, dans les  
maladies & les ulcères des reins ou de la  
vessie, & sur-tout dans la dysurie. Cette  
même décoction, selon cet Auteur, gué-

rit le piffement de fang, & réfout le fang grumelé. Il vante encore un Electuaire fait avec les graines de Mille-pertuis & la Conferve de Violette ou de Mauve, ou de Roses, comme un grand fpecifique pour préférer de la néphrétique, fi on en prend la groffeur d'une Chataigne deux fois la femaine. On dit que la décoction de cette plante, felon que le rapporte J. Rai, étant prife pendant long-tems, chaffe le calcul des reins.

La Teinture de fleurs de Mille-pertuis, ou feule, ou avec celle de Mouron, eft fort vantée par plufieurs dans la manie & les maladies mélancholiques. André Tentzelius, *in exegefi chymiatricâ ad Angelî Sala opera*, décrit ainfi cette Teinture.

℞. Sommités fleuries de Mille-pertuis  
pilées, q. v.  
Macérez dans l'Efprit-de-vin pendant 8. jours dans un vaiffeau bouché. Exprimez la liqueur qui fera rouge comme du fang. Séparez de la lie la partie la plus pure, en verfant par inclination. Tirez par la diftillation la plus grande partie de l'Efprit-de-vin; de forte qu'il reffe une liqueur ou une teinture épaiſſe, qui eft un Baume très-précieux.

Ange Sala mêloit zij. de ce Baume, & ʒjʒ. de Sucre dans lbj. d'Eau distillée de feuilles de Mille-pertuis ou de Bétoine ; & après l'avoir bien dissout, il donnoit deux, trois ou quatre cuillerées de ce mélange matin & soir aux maniaques, aux mélancholiques, aux hypochondriaques, & à ceux dont l'esprit étoit aliéné sans cause manifeste, ou qui avoient perdu tout-à-coup l'entendement. Il assure que par le moyen de ce remède il en a rétabli un grand nombre. Il observe cependant qu'il faut secourir promptement ces maladies, & avant que le mal ait jetté de profondes racines, & avant que la raison soit entièrement abolie. Thomas Bartholin, in *Actis Hafniensibus*, recommande comme un excellent remède approuvé par l'expérience, les fleurs de Mille-pertuis infusées dans l'Esprit-de-Vin, pour chasser les vers. Camérarius assure que le suc exprimé de ces mêmes feuilles chasse les vers. Schroder dit aussi, mais avec trop de superstition, que le Mille-pertuis chasse les vers, si on le cueille dans le tems de l'Exaltation de la Ste Croix, & que sans cela il n'a pas cette vertu.

℞. Sommités fleuries de Mille-pertuis  
& de Verge d'or, ana poign j.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 83*

Racine de grande Consoude coupée  
par tranches, ℥ss.

Rapure de Corne de Cerf, ℥ij.

F. bouillir dans ℔iij. d'eau de For-  
geron réduites à ℔ij. Délayez dans la  
colature Syrop de Lierre terrestre  
ou de Consoude, ℥jss.

F. un apozème vulnéraire, que l'on  
prendra à des intervalles convenables  
dans les hémorragies & dans les  
ulcérations des reins ou des intestins.

R. Sommités de Mille-pertuis & Mou-  
ron à fleurs rouge, ana poign. j.  
Infusez dans ℔ij. d'eau bouillante.  
Donnez la colature pour boisson or-  
dinaire dans la mélancholie, la ma-  
nie, &c.

Le Mille-pertuis appliqué extérieurement est un bon vulnéraire: il est surtout destiné pour les contusions, les plaies & les ulcères des parties nerveuses; car il résout, déterge & consolide par ses parties résineuses & balsamiques: c'est pourquoi il entre dans presque tous les Baumes. On applique cette plante fleurie pilée, ou on la macère, ou on la fait bouillir dans du vin ou dans de l'huile. Quelques-uns, au rapport de P. Herman, pour consolider & cicatriser les plaies, versent du Vin sur une quantité arbitraire

de cette plante, après avoir macéré pendant quelques jours; ils versent ce Vin deux ou trois fois sur de la graine, & ensuite ils le distillent, jusqu'à ce que l'Esprit de-Vin qui passe par l'alambic, soit entièrement résineux; ils trempent dans cet Esprit des pinceaux qu'ils appliquent sur les plaies.

Un Chirurgien, selon que le rapporte M. Chomel, dans son *Histoire des Plantes usuelles*, tiroit une teinture de Millepertuis, en remplissant une bouteille de verre de fleurs de cette plante, jetant par-dessus de l'Esprit-de-Vin: il bouchoit bien la bouteille, & il l'exposoit au soleil pendant un mois, jusqu'à ce qu'elle devînt rouge; il passoit la teinture, & ajoutoit sur chaque demi-livre une dragme de Camphre: il se servoit heureusement de cette teinture pour les plaies, les contusions & les douleurs de rhumatisme.

On trouve dans les Boutiques deux sortes d'huile de Mille-pertuis, l'une simple, & l'autre composée: l'une & l'autre se font différemment chez les Artistes. La simple se fait par l'infusion des fleurs dans de l'huile d'Olives dans laquelle on jette de nouvelles fleurs, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une couleur rouge.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 87

A Montpellier on macère les fleurs de Mille-pertuis dans une liqueur résineuse tirée des vésicules d'Orme. On trouve dans la *Pharmacopée de Charas* une bonne manière de faire l'huile de Mille-pertuis composée. Cette huile passe pour un baume excellent qui atténue, résout & discute puissamment : elle appaise toutes les douleurs qui viennent de froid, & celles de la goutte; elle déterge, consolide les plaies, & guérit la brûlure. On l'emploie fréquemment dans les injections vulnéraires, les Onguens digestifs & les cataplasmes. On l'emploie quelquefois intérieurement depuis ℥℞. jusqu'à ℥j. pour le crachement de sang & la dysenterie; on la mêle utilement dans les lavemens pour guérir les ulcérations des intestins.

On emploie le Mille-pertuis dans le Syrop antinéphrétique, apéritif & cachectique de *Charas*, le Syrop d'Armoise, la Poudre contre la rage de *Palmaris*, la Thériaque d'*Andromaque*, le Mithridate, l'Huile de Scorpion composée, l'Onguent Martiatum de *Charas*, le Modificatif d'Ache, & l'Eau vulnéraire de *Penicher*.

## HYSSOPUS.

**H**YSSOPE, HYSSOPUS, & HYSSOPUM,  
*Off.* HYSSOPUS *Offic.* cœrulea feu  
 spicata, *C. B. P.* 217. *I. R. H.* 200.  
 HYSSOPUS VULGARIS, spicatus, angustifolius, flore cœruleo, *J. B.* 3. 274.  
*Raii Hist.* 516. HYSSOPUS VULGARIS,  
*Dod. Pempt.* 287.

Sa racine est ligneuse, dure, fibrée, de la grosseur du doigt. Ses tiges sont hautes d'une coudée, ligneuses, cassantes, branchues. Ses feuilles naissent deux à deux, & opposées; elles sont longues d'un pouce ou d'un pouce & demi, larges de deux lignes, pointues, lisses, d'un verd foncé, âcres, & d'une bonne odeur. Ses fleurs sont en grand nombre au sommet des rameaux, disposées en manière d'anneaux sur de longs épis, tournées presque toutes d'un même côté, & qui sortent de longs calyces canelés, partagés en cinq segmens pointus; elles sont grandes, d'une seule pièce, bleues, en gueule: la lèvre supérieure est redressée, arrondie, partagée en deux; & l'inférieure en trois, dont celle du milieu est creusée en cuilleron, échancrée & terminée par deux pointes.

Chaque fleur a quatre étamines oblongues, bleues, garnies de petits sommets d'un bleu foncé: il sort du calyce un pistile attaché en manière de clou à la partie postérieure de la fleur, & comme accompagné de quatre embryons qui se changent ensuite en autant de petites graines arrondies, brunes, cachées dans une capsule qui seroit de calyce à la fleur. On cultive communément cette plante dans les jardins: elle est toute d'usage.

Dans l'analyse chymique de ℥v. d'Hyssope fleurie, distillées à la cornue, il est sorti ℥j. ℥v. ʒvj. gr. xlij. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante, obscurément acide, contenant quelques gouttes d'huile essentielle: ℥ij. ℥viii. ʒiv. gr. xxx. de liqueur d'abord limpide, ensuite roussâtre & enfin rousse, manifestement acide & de plus en plus, & enfin austère: ℥iij. ʒiij. de liqueur rousse & impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux: gr. xxxvj. de sel volatil-urineux concret: ℥ij. ʒvij. d'huile, soit subtile essentielle, soit grossière & épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥vij. ʒj. gr. xxiv. laquelle étant calcinée a laissé ℥ij. ʒvj.

gr. xxiv. de cendres, dont on a tiré ℥vj. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iv. ʒj. gr. xij. & dans la calcination de ℥iv. ʒiij.

L'Hyssope a une odeur forte, aromatique, & une saveur âcre; il contient un sel essentiel ammoniacal, uni avec une huile, soit subtile essentielle aromatique, soit épaisse & bitumineuse.

Cette plante a la vertu d'inciser, d'atténuer & de discuter; elle est sur-tout destinée aux maladies tartareuses du poulmon: elle fortifie l'estomac, & aide la digestion: elle incise & fait cracher par son acrimonie aromatique les glaires épaisses qui remplissent les vésicules du poulmon; c'est pourquoy elle passe pour spécifique dans l'asthme humoral: elle guérit de la même manière le gonflement de l'estomac & le dégoût, en divisant & détergeant la pituite gluante attachée aux parois de ce viscère. Il y a des Auteurs qui la préfèrent à l'Absynthe pour fortifier l'estomac. On dit aussi qu'elle est utile pour la pituite du cerveau, & dans les maladies des nerfs, non-seulement en évacuant la pituite, mais encore en fortifiant les parties: c'est pourquoy quelques-uns la proposent dans les catarrhes

& dans l'épilepsie. On en prescrit l'infusion ou la décoction dans de l'eau, du vin, ou de la bière. On prépare dans les Boutiques un Syrop simple ou composé, & une Conserve qui est d'un excellent usage dans les maladies du poumon. Son eau distillée est utile pour les mêmes maladies.

**R.** Racine de Squine,  $\mathfrak{z}\text{ij}$ .

**F.** bouillir légèrement dans  $\mathfrak{lb}\text{ij}$ . d'eau de rivière: ajoutez feuilles d'Hyssope, poign.  $\text{ij}$ .

Macérez, jusqu'à ce que la décoction soit froide. Délayez dans la colature Syrop d'Hyssope, ou d'Herbe au Chantre, ou de Stéchas,  $\mathfrak{z}\text{ij}$ .

**F.** prendre au malade par verrées, de de trois heures en trois heures, dans l'asthme humoral & les catarrhes.

**R.** Racines d'Iris de Florence,  $\mathfrak{z}\text{ij}$ .

Agaric coupé par petits morceaux, & renfermé dans un nouet,  $\mathfrak{z}\text{ij}$ .

Feuilles de Nicotiane sèche,  $\mathfrak{z}\text{ij}$ .

Sommités fleuries d'Hyssope & de Thym, ana poign.  $\text{j}$ .

**F.** bouillir dans  $\mathfrak{lb}\text{ij}$ . d'eau commune réduites à  $\mathfrak{lb}\text{ij}$ . Délayez dans la colature  $\mathfrak{z}\text{iv}$ . d'Oximel simple.

**F.** un apozème pour aider l'expectoration, qui est un puissant remède dans

l'asthme humoral. F. boire chaud en manière de Café, à la dose de ℥v. deux ou trois fois le jour.

℞. Conserves de fleurs d'Hyssope & de racines d'Aunée, ana ℥iij.  
Aristoloché ronde, & Iris de Florence, ana ℥ij.  
Syrop d'Althæa de Fernel, ℥. q.

M. F. une opiate, dont on prendra la grosseur d'une Muscade dans l'asthme humoral.

Etmuller assure que rien n'est plus utile pour les échymoses des yeux & le sang ramassé sous la cornée, soit que cela vienne de cause interne, soit de contusion, que d'appliquer en manière de fomentation des sommités d'Hyssope fraîches ou sèches, renfermées dans un nouet, & trempées dans de l'eau bouillante ou dans du Vin chaud. Ce remède est utile pour dissoudre le sang grumelé, & le résoudre quand il est extravasé. Riolan l'ancien assure la même chose, *Tractatus de affectibus Oculor.* p. 133. J'ai éprouvé, dit-il, la vérité de ce que dit Archigène dans Galien, si l'on fait bouillir dans de l'eau des sommités d'Hyssope renfermées dans un nouet, & qu'on l'applique tiède sur l'œil poché, elle suce tellement le sang que le linge en est marqué. S. Pauli assure

que fondé sur son autorité, il a recommandé, quand l'occasion s'est présentée, la décoction d'Hyssope à beaucoup de personnes pour toute sorte d'échymoses, & même des yeux: mais il faisoit bouillir le nouet dans du Vin, & non dans l'eau; & elles se sont dissipées selon ses desirs, en appliquant le sachet sur les paupières le soir en se couchant. J. Rai rapporte une autre observation de Robert Boyle: Une personne distinguée reçut un coup de pié de cheval, qui lui meurtrit considérablement la cuisse; il en fut guéri en quelques heures par un seul cataplasme de feuilles d'Hyssope coupées menu & mêlées avec du beurre frais: ce qui dissipa même la tache livide.

On conserve dans les Boutiques une Eau distillée d'Hyssope, utile pour les inflammations des yeux. Quelques-uns ont coutume de mêler de l'eau d'Hyssope & de Jusquiame, & de l'appliquer dans les échymoses. On prépare avec les mêmes sommités fleuries une Conserve & un Syrop simple,

On emploie cette plante dans le Syrop d'Hyssope composé de *Mésué*, le Syrop d'Armoise de *Charas*, le Syrop antiasthmatique de M. Daquin de la *Pharmacopée du même Charas*.

## J A C E A.

*Jacée*, JACEA NIGRA, JACEA VULGARIS, *Off.* JACEA NIGRA PRATENSIS, latifolia, *C. B. P.* 271. *I. R. H.* 443. JACEA NIGRA, vulgaris capitata & squamata, *J. B.* 3. 27. JACEA NIGRA, *Tab. Icon.* 152. JACEA NIGRA, *Dod. Pempt.* JACEA NIGRA VULGARIS, *Lob. Hyosiris Plinii*, *Anguil.* JACEA NIGRA Gerardi, *Raii Hist.* 325.

Sa racine est assez épaisse, ligneuse, vivace, garnie de plusieurs fibres, d'une faveur astringente, & qui cause des nausées. Les premières feuilles qui sortent de la racine, ont quelque chose de commun avec celles de la Chicorée; car elles sont longues, un peu découpées, d'un verd foncé, garnies d'un duvet court. Sa tige est quelquefois unique; quelquefois il y en a plusieurs qui sortent d'une même racine: elle est haute d'une coudée ou d'une coudée & demie, velue, cylindrique, canelée, ferme & roide, difficile à rompre, remplie de moëlle. Les feuilles placées sur la tige sont nombreuses, sans ordre, semblables à celles qui sont vers la racine, mais plus étroites, dentelées à leur base. Des aisselles de ces

feuilles s'élevent de petits rameaux garnis de feuilles semblables, mais plus petites, portant à leur sommet une, deux ou trois fleurs composées de plusieurs fleurons en tuyau, découpés profondément vers leur sommet en cinq parties; purpurins, fort serrés, appuyés sur un embryon & renfermés dans un calyce composé d'écailles noirâtres disposées en manière de tuile, & garnies de poils à leurs bords. Quand les fleurs sont sèches, les embryons se changent en des semences oblongues, petites, d'un noir gris dans la maturité, chargées d'une aigrette, & nichées dans un duvet court & épais. Cette plante vient d'elle-même dans les environs de Paris; ses feuilles & ses fleurs sont d'usage, mais rarement.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de Jacée fleurie, distillée à la cornue, il est sorti ℥j. ℥ij. ℥ij. gr. xij. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une saveur d'herbe légèrement âcre, obscurément alcaline-urineuse, & un peu salée: ℥iij. ℥iv. ℥vj. gr. lxxvj. de liqueur un peu salée, alcaline-urineuse: ℥j. ℥v. de liqueur rousse, impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux: ℥j. ℥j. d'huile de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la

cornue, pesoit ℥iv. ℥vij. gr. liiij. laquelle étant bien calcinée, a laissé ℥j. ℥vj. gr. xij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥iv. gr. xxvj. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥j. ℥j. gr. xij. & dans la calcination de ℥iiij. ℥j. gr. xlij.

Ainsi la Jacée contient beaucoup de sel âcre ou alkali, soit volatil, soit fixe, uni avec une huile bitumineuse.

Les Italiens mettent cette plante parmi les vulnéraires, & ils l'appellent *Herba d'elle ferite*. Anguillara dit qu'elle est excellente pour guérir les aphtes de la bouche; elle déterge très-bien les ulcères, elle résout puissamment: c'est pourquoy on la recommande pour les tumeurs de la gorge, des amygdales & de la luette. Tabernæmontanus dit qu'elle est utile pour les hernies, si on en donne ℥j. en poudre dans du bouillon.

---

### J A C O B Æ A.

*J*acobée, *Herbe de S. Jacques Fleur de S. Jacques*, JACOBÆA, Off. JACOBÆA VULGARIS, laciniata, C. B. P. 131. I. R. H. 485. JACOBÆA VULGARIS, J. B. 2. 1057. Raii Hist. 284. JACOBÆA, Dods Pempt. FLOS SANCTI JACOBI, Trag. 287. **SENECIO**

SENECIO MAJOR, sive FLOS SANCTI JACOBI, *Matth. Lugd.* 575.

Sa racine est fort attachée dans la terre, & on a peine à l'en tirer, à cause d'un grand nombre de grosses fibres blanchâtres, dont elle est garnie. Ses tiges sont souvent nombreuses, quelquefois il n'y en a qu'une; cylindriques, canelées, quelquefois lisses, d'autre fois un peu cotonneuses, purpurines le plus souvent dans les lieux exposés au soleil, solides, garnies de beaucoup de feuilles placées alternativement & sans ordre; hautes d'une coudée & demie & plus, partagées à leur partie supérieure de quelques rameaux. Ses feuilles sont oblongues, divisées profondément, d'abord en quelques paires de découpures qui vont presque jusqu'à la côte, ensuite par d'autres découpures secondaires; lisses, d'un verd foncé, sur-tout en dessus. Ses fleurs naissent au sommet des tiges & des rameaux; elles sont disposées en quelque manière en para-sol, d'une grandeur médiocre, radiées, jaunes, dont le disque est composé de plusieurs fleurons en tuyau, partagés en cinq à leur sommet, & la couronne de demi-fleurons pointus, posés sur des embryons & renfermés dans un calyce en forme de tuyau, & partagé en

plusieurs pièces. Les embryons se changent, après que la fleur est séchée, en des semences très-menues, oblongues, garnies d'aigrettes, rougeâtres quand elles sont mûres. Cette plante vient dans les environs de Paris; elle est quelquefois d'usage.

Les feuilles de Jacobée sont amères, aromatiques, un peu astringentes; & elles changent légèrement la teinture de Tourne-sol. M. Tournefort croit qu'elles contiennent un sel essentiel, presque semblable au sel naturel de la terre, uni avec beaucoup d'huile & de terre.

On dit que cette plante est vulnéraire. Tragus prétend qu'elle a les mêmes vertus que le Seneçon, & qu'elle guérit surtout les plaies, les inflammations & les fistules. Mais C. Hoffman & S. Pauli sont d'un sentiment contraire. Le Seneçon, dit Hoffman, *l. 2. de Med. Officin. c. 66. p. 221. §. 34.* digere, parcequ'il est insipide & un peu chaud; mais la Jacobée étant amère & plus chaude résout & déterge. Ainsi quand il faut appaiser les douleurs dans le commencement des inflammations, dit S. Pauli, il faut préférer le Seneçon; mais lorsqu'il est nécessaire de sécher & de déterger doucement, & consolider les ulcères, on doit employer la Jaco

bée. Camérarius enseigne qu'on emploie utilement la Jacobée pour l'angine & l'inflammation des amygdales, & il en fait un gargarisme, que S. Pauli rejette à cause de sa saveur désagréable & presque détestable.

Le même S. Pauli raconte qu'il a appris d'un Chirurgien d'armée que plusieurs soldats avoient recouvré leur santé dans une dyssenterie épidémique qui s'étoit répandue dans le camp, par la seule décoction de Jacobée, ou en la réduisant en bouillie. Il avoit même observé qu'on avoit appliqué avec succès de la Jacobée chaude en forme de cataplasme, sur le ventre de quelques malades attaqués de tranchées qui tourmentent quelquefois cruellement.

Le même Auteur, *in Quadr. Botanic.* ayant compassion des malades délicats qui ne peuvent supporter ces remèdes utiles, mais désagréables, les laisse pour les soldats, les gens de la campagne & le peuple. Le Médecin doit en effet guérir sûrement, promptement & agréablement autant qu'il se peut. Mais si nous étions obligés de rejeter les remèdes désagréables au goût, l'Apoticaire seroit réduite à un bien petit nombre de remèdes. Il ne faut donc pas rejeter la Jacobée.

bée de la Médecine à cause de sa saveur désagréable, & qui déplaît à S. Pauli.

Presque tous les Botanistes recommandent extérieurement la Jacobée pour les plaies & les ulcères invétérés & fordides; c'est pourquoy cet Auteur propose dans la dyssenterie opiniâtre ou dans les ulcères fordides de l'intestin rectum, des injections avec la décoction de Jacobée, ou avec son suc seulement, ou mêlé avec d'autres sarcotiques. C'est un remède que l'on peut tenter, mais qui n'a pas encore été éprouvé. Quelques-uns font avec le suc de cette plante, un Onguent utile pour l'érysipèle. Mais M. Tournefort croit avec raison que la décoction appliquée en fomentation est plus utile; car on éprouve que les remèdes gras sont souvent nuisibles dans cette maladie.

### JUGLANS,

**N**Oyer, JUGLANS, NUX, & NUX JUGLANS, *Off.* NUX JUGLANS, sive REGIA VULGARIS, *C. B. P.* 417. *I. R. H.* 581. NUX JUGLANS, *J. B.* 1. 241. *Dod. Pempt.* 816. *Raii Hist.* 1376.

Le fruit de cet arbre s'appelle *Noix*, & en Latin NUX, NUX JUGLANS, quasi Joyis glans, vel JUVANS GLANS, NUX

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 101  
BASILICA, NUX REGIA, PERSICA NUX, NUX  
GRÆCA, NUX EUBOÏCA, Κάπουο, Græc.

C'est un grand arbre, dont les racines sont nombreuses & fort longues. Son tronc est haut, & souvent si gros, qu'à peine trois hommes peuvent l'embrasser, garni vers le haut de plusieurs branches qui s'étendent de tout côté. L'écorce du tronc est épaisse, cendrée, verdâtre, lisse, gerlée & fendue profondément, quand l'arbre est vieux; son bois est épais, solide, roux ou rousâtre, marqué de plusieurs segmens, & comme ondé en plusieurs endroits. Ses feuilles sont conjuguées au nombre de cinq, ou de six paires attachées sur une côte terminée par une feuille impaire: elles sont tendres d'abord, rougeâtres & d'une bonne odeur, grandes, longues d'une palme & demie, presque larges d'une palme, plus étroites vers leur queue, & terminées en pointe; garnies de veines obliques qui partent du nerf qui s'étend dans le milieu; lisses, d'un beau verd, d'une odeur agréable, presque semblable à celle du Laurier, mais plus forte & plus vive; d'une saveur astringente. Ses fleurs sont des chatons qui paroissent au Printems avec les feuilles, près des queues des feuilles, longs de deux ou trois pouces, d'une bonne odeur,

composés de plusieurs petites feuilles ou pétales attachés à un poinçon en manière d'écaillés, au dessous de chacun desquels sont plusieurs étamines jaunâtres, garnies de sommets de même couleur, lesquels chatons tombent bientôt.

Les embryons des fruits naissent sur le même arbre dans des endroits séparés: ils sont portés plusieurs ensemble sur le même pédicule, & renfermés chacun dans un petit calyce verd, partagé en deux à son sommet. Ces embryons se changent en un fruit arrondi, gros de deux ou trois pouces; lequel étant mûr est composé d'une écorce charnue, verte en dehors, blanchâtre en dedans, acerbe & amère, un peu âcre & noircissant les mains; & d'une coque qui étoit dans le commencement une substance pulpeuse & blanche, acide & amère; laquelle devient, en meurissant, ligneuse, ridée, large d'environ un pouce, mais plus longue; & elle se partage en deux, & contient une amande presque coupée en deux ou en quatre parties inégales, & qui ressemblent aux circonvolutions du cerveau; muqueuse d'abord, & presque insipide, ferme dans la maturité, blanche, douce, agréable quand elle est nouvelle, ( car quand elle est sèche,

elle est un peu huileuse & rance, ) couverte d'une pellicule amère, âcre, désagréable, qui s'enlève facilement, quand la Noix est nouvelle, & qui est adhérente & inséparable, quand elle est sèche ; jaunâtre en dehors, blanchâtre en dedans, partagée par une cloison ligneuse qu'on appelle *zest*. On plante cet arbre le long des chemins, des sentiers & dans les vergers. On ne sçait pas où il vient de lui-même : il se plaît sur les collines & dans les montagnes ; il n'aime pas les eaux ni les endroits marécageux.

Les Noix sont différentes par la grosseur, la figure, la dureté & le goût. La Noix ordinaire, appelée *Nux JUGLANS* sive *REGIA VULGARIS*, que quelques-uns nomment *MORANCIA* & *MORACILLA* à cause de la dureté de son écorce que l'on a peine à rompre, est nommée *SURDA* par Césalpin, peut-être parcequ'étant secouée, elle ne fait point de bruit. Les Anglois donnent le nom de *Noix Française* à la grosse Noix que Dalechamp appelle *Nux Caballina*. Elle est quelquefois de la grosseur d'une pomme : elle n'est pas si bonne ni si pesante, eu égard à sa masse, que les autres Noix ; car elle n'est pas remplie intérieurement, mais vuide en partie, & elle a peu de saveur.

La Noix dont l'amande est tendre & la coquille facile à rompre, est appelée MOLLUSCA par Dalechamp; parcequ'elle est plus molle que les autres, & sa coquille se brise aisément avec les doigts. Celle que les anciens nomment TARENTINA, est la même, ou elle lui est semblable. Nous passons sous silence les autres différences.

La plûpart disent que l'ombre du Noyer, non-seulement fait mal à la tête aux hommes, mais encore qu'elle nuit aux arbres & au grains d'alentour. C'estpourquoi les Grecs lui ont donné le nom de *Καρία*, parceque son ombre cause le mal de tête, & que *Kara* en Grec signifie tête. C'est pour cela qu'on plante cet arbre à l'extrémité des champs & des jardins; ce qui a donné lieu à ces vers :

*Me, sata ne ledam, quoniam sata  
ledere dicor,*

*Cultus in extremo margine fundus  
habet.*

On me plante sur les bords des terres cultivées, de peur que je ne nuise aux grains qu'on y a semés; car on dit que je leur fais du tort.

L'expérience fait voir en effet, que le mal de tête survient à quelques-uns de

ceux qui se couchent sous le Noyer, ce qui n'est pas causé par l'ombre, mais par les exhalaisons fortes qui s'échappent de ses feuilles, & qui sont contraires à quelques cerveaux, mais non pas à tous, comme on peut le voir évidemment par le témoignage de J. Rai & d'Evelynus, qui assurent que non-seulement cette ombre n'est pas nuisible, mais qu'au contraire elle est agréable & salutaire à cause de l'odeur de ses feuilles. Cet arbre étant extrêmement branchu & touffu, il forme une ombre trop épaisse, & qui empêche les plantes de venir aussi-bien que si elles n'étoient point couvertes.

On estime beaucoup le bois de Noyer à cause de sa belle couleur fort variée, parsemée de veines ondées, & parce qu'il est solide & durable, & qu'il se polit très-bien; c'est pourquoy on en fait des bureaux, des armoires, des meubles & des boiseries. Les Menuisiers en recherchent le bois; les Teinturiers, l'écorce extérieure des fruits; les enfans, les fruits, pour jouer & pour manger; & les Apoticairens en emploient presque toutes les parties, mais sur-tout les feuilles, les fleurs, les jeunes pousses, & les Noix, soit vertes, soit mûres.

Dans l'analyse chymique de *ibv.* de

Noix vertes fort tendres & telles que celles que l'on confit, distillées à la cornue, il est sorti ℥j. ℥ij. ℥vij. gr. xlviij. de liqueur limpide presque sans odeur & insipide, un peu salée & un peu acide: ℥ij. ℥xij. ℥iij. gr. xxxviij. de liqueur d'abord limpide, acide de plus en plus, austère, ensuite roussâtre, d'une odeur & d'une faveur empyreumatique, fort acide & austère: ℥j. ℥ij. gr. lviiij. de liqueur rousse, empyreumatique, imprégnée de beaucoup de sel volatil-urineux: ℥ij. gr. lx. d'huile.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iij. ℥iv. gr. xxiv. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥iv. gr. vj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. gr. lxxviij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥xj. ℥ij. gr. lx. & dans la calcination de ℥iij. gr. vj.

De ℥lv. d'amandes de Noix bien mûres, fraîches, dépouillées de leurs envelopes & de leur pellicule, distillées à la cornue, il est sorti ℥j. ℥iv. ℥iij. gr. ix. de liqueur limpide qui avoit une légère odeur de Noix un peu rôties, obscurément salée, ensuite un peu acide: ℥iv. ℥ij. gr. xv. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la faveur de sain-doux

vieux & rance, obscurément acide : ℥j. ʒj. gr. xlij. de liqueur rousâtre, un peu acide, obscurément austère : ℥j. ʒvij. gr. xlv. de liqueur un peu rousâtre, soit acide, soit alkaline-urineuse, mêlée avec un peu d'huile grasse & brune : ʒvij. gr. xxxvj. de liqueur, soit acide, soit salée & alkaline-urineuse, & austère : beaucoup d'huile fluide, & ℥vj. gr. xvij. d'huile épaisse comme de la Résine ou de la Colophone, fort attachée aux parois du récipient : ℔ij. ℥vj. gr. xxij. d'huile, soit fluide, soit épaisse & résineuse.

La masse noire & fort sèche, qui est restée dans la cornue, pesoit ℥v. laquelle étant calcinée à un grand feu pendant 12. heures a laissé ʒv. gr. lxiv. de cendres noirâtres, dont on a tiré par la lixiviation gr. lxij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥vij. ʒj. gr. xj. & dans la calcination de ℥iv. ʒij. gr. viij.

Les Noix vertes ont une saveur d'herbe, stiptique, & un peu aromatique; elles contiennent peu de terre & très-peu d'huile, beaucoup de flegme & de sel essentiel alumineux & tartareux. L'amande des Noix mûres a une saveur douce, agréable, & semblable à celle des amandes ordinaires: elle rend laiteuse l'eau

dans laquelle on la pile ; elle donne beaucoup d'huile , une portion médiocre de flegme & un sel essentiel tartareux.

Les vertus des différentes parties de cet arbre sont différentes. Son écorce intérieure desséchée est fort émétique ; ses chatons le sont moins , & on en donne la poudre depuis ʒʒ. jusqu'à ʒj. selon Fernel , Camérarius , Sennert & autres Médecins. Ils tirent assez fortement la bile & la pituite visqueuse de l'estomac & des parties voisines ; de sorte que pour les gens robustes ce sont des remèdes sûrs pour détruire les fièvres. Camérarius, *in Horto*, ordonne les chatons en poudre pour faire vomir, dans la colique & la néphrétique.

Cependant Matthiol donne ʒj. de cette même poudre dans les suffocations de la matrice. Dans les Lettres de Craton l'Auteur qui écrit sur cette maladie, fait beaucoup d'éloges de ce remède. „ Dans „ cette maladie ( dit-il ) je ne connois „ point de remède plus excellent. “ Il donne cette poudre à la dose de ʒij. avec gout. ij. d'huile de Succin. Un certain J. Ranzenbach assuroit au même Auteur, que les Anabaptistes de Moravie se van-toient d'avoir un très-grand secret contre l'épilepsie, lequel étant donné avant

toute nourriture aux enfans qui viennent de naître, les garantiffoit pendant toute leur vie de cette maladie. Ce remède n'est autre chose que des chatons de Noyer. S. Pauli a bien de la peine à concilier des vertus si contraires, qui font de faire vomir, & de guérir les mouvemens convulsifs: cependant cela n'est pas tout-à-fait impossible, & il faut s'en rapporter à l'expérience. Quelques-uns, selon que le rapporte Etmuller, recommandent ces mêmes chatons comme un secret contre la dyffenterie; on les réduit en poudre, & on en donne à la dose de  $\text{ʒj}$ . dans une eau convenable.

Le commun des Allemands, dit Simon Pauli, recherche fort les feuilles de Noyer à cause de leur odeur aromatique, & il les estime autant que les feuilles de Mente-coq, pour laver & baigner les piés de ceux qui se portent bien, pour conserver leur santé. Le même S. Pauli rapporte que ces feuilles sont recommandées contre la goutte. On en cueille tous les ans de vertes, que l'on renferme dans une bouteille de verre, dont on fait plusieurs lits avec un peu de sel: on met cette bouteille dans un cellier; & dans le tems de l'accès on applique ces feuilles à demi séchées en cataplasme sur

la partie douloureuse. Cet Auteur croit que ce remède a la vertu de discuter & de fortifier, & non pas de répercuter.

J. Rai rapporte que le suc de la racine purge violemment, & il dit qu'il ne faut le donner qu'aux gens de la campagne. Je crois qu'on doit entendre cela du suc exprimé des racines fraîches pilées. Car il découle au mois de Février, selon qu'Etmuller le rapporte, une autre suc des racines que l'on perce, ou auxquelles on fait une incision : ce suc est recommandé pour plusieurs maladies, sur-tout celles qui sont chroniques, & principalement dans la goutte, la néphrétique & le mal de tête : il excite puissamment les urines, il est moins doux que le suc de Bouleau.

Les Noix ont différentes vertus selon leur âge ; & leurs différentes parties ne produisent pas le même effet.

On cueille au mois de May, ou au commencement de Juin, des Noix vertes, & dont la coquille n'est pas encore dure ; on les confit avec le Sucre, & on les dit bonnes pour l'estomac. Avant de les confire, on enlève leur écorce verte, on les perce de tout côté avec un stilet, & on les macère pendant plusieurs jours dans l'eau, que l'on change tous les jours,

On les fait bouillir à un feu doux, jusqu'à ce qu'elles s'amollissent, & enfin on les cuit entièrement avec le Sucre & des aromates. On recommande ces Noix ainsi confites pour fortifier l'estomac, dissiper les vents, appaiser la colique, aider la digestion, & pour détourner la contagion de la peste. On dit qu'elles portent à l'amour. Cependant ce n'est pas tant les Noix confites qui produisent cet effet, que les aromates que l'on y mêle. J. Rai rapporte une observation qu'il a faite sur lui-même, qui est qu'en prenant deux ou trois Noix confites selon la coutume, mais tout entières & avec leur écorce verte, le soir après le souper, elles lâchent doucement le ventre.

L'écorce extérieure des Noix vertes a une saveur astringente & vitriolique; c'est pourquoi Etmuller essaie de préparer de la manière suivante un certain Vitriol végétal. On ôte la peau verte des Noix, quand elles meurissent; on les pile, & on les fait bouillir dans s. q. d'eau; on passe la liqueur au travers d'une étoffe de laine, & on fait dissoudre deux poignées de sel commun sur trois mesures de cette eau. On évapore jusqu'à pellicule, & on fait reposer dans un lieu frais, où il se forme des cristaux verts, d'une saveur

astringente, que l'on appelle *Vitriol végétal*. Ce Vitriol distillé avec trois fois autant de Bol donne un Esprit acide, que quelques-uns recommandent pour la dissolution du Corail & des Perles. Ces cristaux sont appelés improprement *Vitriol*: car ils ne sont autre chose que du sel commun mêlé avec le sel essentiel de l'écorce de Noix; & l'Esprit qu'on en distille, est peu différent de l'Esprit de sel.

Etmuller attribue à l'écorce verte de Noix une certaine vertu vomitive. Traugus rapporte que quelques-uns se servent de cette écorce verte, séchée & réduite en poudre, à la place de Poivre, & qu'on y mêle des feuilles de Sauge en poudre pour lui donner de l'agrément; ce qui fait un très-mauvais assaisonnement.

Le suc exprimé de cette même écorce est astringent; il est recommandé en gargarisme dans le commencement de toutes les inflammations de la gorge, & pour le relâchement de la luette.

De ce même suc épaissi avec du Miel jusqu'à consistance de Syrop, on fait un Rob de Noix, que l'on appelle dans les Boutiques *Dianucum* ou *Diacaryon*: il est utile pour les mêmes maladies.

Quelques-uns font épaissir le suc de

cette écorce jusqu'à consistance d'Extrait, & ils en font dissoudre quelques grains dans l'eau distillée de cette même écorce ou dans quelque autre; & de cette manière ils préparent un collyre, qui est utile pour les ophthalmies & inflammations des yeux, quand on l'emploie au commencement de la maladie.

On recommande l'eau distillée de cette écorce, non-seulement pour l'inflammation des yeux & de la gorge à cause de sa vertu astringente, mais comme étant encore utile pour plusieurs autres maladies, à cause de ses parties subtiles que l'on découvre facilement par l'odeur. Et muller la vante pour le calcul, & Rai & d'autres Médecins l'estiment prise intérieurement pour les tumeurs formées par un sang épanché & grumelé, & appliquée extérieurement pour le charbon pestilentiel. Bien plus, S. Pauli lui attribue la vertu alexipharmaque, & il décrit une eau antipestentielle, que Henri Pauli son pere a donnée dans la peste avec un excellent succès à plusieurs personnes: elle étoit faite avec des Noix & d'autres alexipharmques, de la manière suivante.

℞. Scabieuse, Véronique, Bourache,  
Buglose, Oseille, Ruë, Souci, Char-  
don-beni, ana poign. iijß.

Roses rouges,	poign. iijs.
Ecorce de Citron,	ʒj.
Noix vertes,	N <sup>o</sup> . xxv.

Pilez le tout, & distillez au B. M.

Il faisoit dissoudre dans une ou deux cuillerées de cette eau distillée ʒj. ou ʒiſ. de l'Electuaire suivant,

Rx. Diascordium,	ʒss.
Chardon-beni en poudre,	ʒiv.
Sel de Chardon-beni,	ʒj.
Syrop aigrelet de Citron,	ſ. q.

M. F un Electuaire ſ. l.

L'eau des trois Noix, que l'on distille dans les Boutiques, est fort vantée & fort en usage pour les fièvres intermittentes, les fièvres malignes, la passion hystérique & l'hydropisie. On en donne ʒiv. ou ʒvj. de quatre heures en quatre heures, ou de six heures en six heures: elle excite les sueurs & les urines, dissipe les vents, & fortifie l'estomac. Voici comment on la fait :

Rx. Chatons de Noyer,	℥x.
-----------------------	-----

Pilez & macérez pendant 12. heures dans ℥xij. de suc d'autres chatons exprimé & passé; ensuite distillez à l'alambic. Verlez l'eau distillée sur ℥vj. d'embryons des fruits, dès qu'ils commencent à paroître; & distillez une seconde fois.

Enfin versez cette eau distillée sur ℥vj. de Noix , quand elles commencent à meurir & qu'elles sont propres à confire , & que l'on appelle communément *des Cerneaux*. Distillez une troisième fois , & vous aurez ce qu'on appelle *Eau des trois Noix*.

La femme d'un savant Apoticaire de Paris a été guérie d'une hydropisie, il y a quelques années, par cette seule eau dont elle prenoit ℥vj. de quatre heures en quatre heures; elle avoit tenté en vain plusieurs autres remèdes.

Les Noix nouvelles, que l'on appelle communément *Cerneaux*, sont agréables au goût, parcequ'elles sont douces & suaves quand elles sont épluchées; c'est pourquoy on les sert souvent au dessert, & on les mange avec plaisir assaisonnées de sel & d'eau. Elles nourrissent peu, elles se digèrent difficilement, & sont long-tems à passer. Plus elles sont mûres, moins elles sont agréables. Les Noix contractent en vieillissant une qualité huileuse & rance, qui fait qu'on ne peut les manger. Quand elles sont mûres & sèches, elles nourrissent peu, & elles sont assez astringentes à cause de la peau mince dont elles sont couvertes; elles se digé-

rent difficilement, & on dit qu'elles causent une espèce de bile qui n'est pas inférieure au poison : elles causent aussi la toux, l'extinction de voix, l'enrouement, la pésanteur de tête. On les corrige cependant, en mangeant en mêmetems des Raisins secs & des Figues. Afin qu'elles soient fraîches pendant plus long-tems, on les doit cueillir quand elles sont à moitié mûres, & les couvrir de sable dans un lieu frais; & même quand elles sont séchées, si on les macère pendant quelques jours dans l'eau, elles deviennent blanches, & on enlève la membrane qui les couvre, comme si elles étoient vertes.

On croit que les Noix que l'on mange après le poisson, en aident la digestion. C'est de-là qu'est venu ce vers de l'école de Salerne :

*Post pisces Nux sit, post carnes caseus esto.*

Il faut manger des Noix après le poisson, & du fromage après la viande. Car on a crû qu'il falloit corriger & tempérer le froid & l'humidité des poissons par la chaleur & la sécheresse des Noix.

Mais on cherche le sens de cet autre vers :

*Unica Nux prodest, nocet altera, tertia mors est.*

La plûpart entendent par ces trois Noix la même espèce de Noix, qui vient du Noyer; & par ce mot *unica* ils entendent un petit nombre de Noix, par le mot *altera* une quantité un peu plus grande, & par le mot *tertia* une grande quantité de Noix prises sans modération; de sorte que le sens de ce vers est celui-ci: *Une Noix est utile, deux Noix sont nuisibles; mais si on en mange trois, elles causent la mort.* D'autres croient qu'il faut expliquer ce vers de trois différentes sortes de Noix, dont la première est la Muscade qui est salutaire, la seconde est l'Aveline ou la Noix du Noyer, & la troisième est la balle de fusil qui cause une prompte mort; ce qui est dit par badinerie. D'autres entendent par cette troisième Noix le fruit de la Pomme épineuse, ou du STRAMONIUM, fructu spinoso rotundo, semine nigricante, I. R. H. SOLANUM pomo spinoso rotundo, longo flore, C. B. P. parceque c'est un poison qui cause un assoupissement mortel.

Les anciens ont attribué aux Noix bien mûres une vertu aléxipharmaque; ils assurent que si on en mange avec des Figues & de la Ruë à jeun, ou même après avoir pris du poison, elles le détruisent, On les recommande aussi contre

la peste & les maladies malignes, comme un remède préservatif & curatif. C'est pourquoy elles entrent dans le fameux Antidote de Mithridat, que l'on trouva caché parmi les choses les plus précieuses, lorsque ce Roi fut vaincu par Pompée. Ce contrepoison étoit composé de deux Noix, deux Figues, vingt feuilles de Rue, & d'un grain de sel pilés ensemble. On dit que ceux qui prennent ce remède à jeun, n'ont rien à craindre du poison pour ce jour-là. Il y a encore beaucoup de compositions alexipharmiques & antipestilentielles, dans lesquelles on emploie la Noix. Cependant C. Hoffman doute fort de la vertu alexipharmique qu'on lui attribue.

André Matthiol attribue aux Noix mûres une vertu propre & particulière pour faire paroître les règles qui retardent, quand les autres remèdes ne réussissent pas. Pour cela on les macère dans l'eau, jusqu'à ce qu'on puisse en ôter la peau; ensuite on les met dans de l'Eau-de-vie pendant deux jours, & on en fait manger deux ou trois le matin à jeun, après avoir purgé la malade; & on continue ce remède pendant les dix jours qui précèdent le tems des règles.

On fait aussi un remède singulier avec

la membrane ou la tunique amère qui recouvre immédiatement l'amande de la Noix, & on en donne ℥j. contre les coliques.

Il y a aussi des Auteurs qui recommandent les Noix mâchées, pour reconnoître la morsure des chiens enragés. On les applique sur la plaie, & on les jette aux poules; & si elles ne sont point malades après en avoir mangé, on assure que le chien qui a mordu, n'étoit pas enragé. Bien plus, quelques-uns disent qu'elles peuvent guérir la morsure d'un chien enragé; on les mâche à jeun, & on les applique sur la plaie.

On croit aussi que les coquilles & les zests sont dessicatifs & sudorifiques; c'est pourquoy on les emploie dans quelques décoctions sudorifiques & dessicatives, contre les catarrhes & les douleurs de rhumatismes ou de la vérole.

℞. Antimoine crud pilé, ℥vj.  
Racine de Sarcepareille, ℥vj.  
Racine de Squine, ℥j.  
Coquilles & zests de Noix, N<sup>o</sup>. xl.  
Pilez, & faites bouillir dans ℔xij. d'eau commune réduite à ℔vij. Passez.  
F. prendre tous les jours au malade trois ou quatre verres de cette liqueur pendant 21. jours.

On tire des Noix bien mûres, sèches & pilées, une huile par expression, à laquelle on attribue les mêmes vertus qu'à celle d'Amandes douces : & même elle dissipe mieux les vents, & elle est d'un grand secours dans les coliques venteuses. On la prend non-seulement à l'intérieur, à la dose de ℥j. ou ℥ij. mais encore dans des décoctions carminatives pour des lavemens ; on en fait couler dans les oreilles pour la surdité, & on en frote utilement les parties où il y a une douleur chaude. Quelques-uns se servent de cette même huile pour les brûlures faites par la poudre à canon ; on en frote la partie brûlée, & on y applique une feuille de Noyer. D'autres emploient utilement cette même huile mêlée & agitée long-tems avec de l'eau de Chaux, pour guérir les brûlures.

Robert Boyle recommande l'huile de Noix vieille & gardée pendant un an & plus, comme un spécifique contre le calcul & les graviers, l'ayant éprouvé sur lui-même. Bien plus, on reconnoît que cette huile est d'autant plus efficace, qu'elle est plus vieille, elle brise & fait sortir le calcul & les graviers. On en donne ℥ij. ou ℥iij. le matin à jeun, & on la délaye dans de l'huile  
d'Olives,

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 121  
d'Olives, parcequ'elle est trop épais-  
se. On réitere ce remède de tems en  
tems. On recherche cette huile sur-tout  
pour brûler, parcequ'elle dure plus long-  
tems que l'huile d'Olives. Les Peintres  
l'emploient, parcequ'elle conserve mieux  
les couleurs; & les Menuisiers, pour don-  
ner de l'éclat à leurs ouvrages.

Il naît sur les troncs de Noyer un  
Champignon, ou une substance spon-  
gieuse, assez ferme, & presque comme du  
cuir, qui a la forme de Trufe, & que les  
Grecs appellent *ιονα*. P. Eginète assure que  
les anciens se sont servis de ce Champi-  
gnon parmi leurs différens cautères, dans  
les vieilles fluxions de l'estomac & dans  
l'hydropisie. Voici comment on l'em-  
ployoit, selon Cælius Aurelianus. On le  
trouvoit pointu & en forme de pyramide,  
on l'appliquoit sur la peau, on l'allumoit  
par le bout, & on le laissoit brûler jusqu'à  
ce qu'il fût réduit en cendres, & qu'il tom-  
bât de lui-même. Les Turcs emploient  
presque de la même manière le sarment  
de Vigne sec, qu'ils appliquent par un bout  
sur la partie malade, & qu'ils allument  
de l'autre. Les Chinois se servent de la  
même manière de leur Moxa pour la  
goutte & les autres maladies.

## JUNIPERUS.

*Genévrier.*

ON distingue dans les Boutiques deux espèces de Genévrier, dont l'un est un arbrisseau, & l'autre un arbre; ils ne diffèrent que par la grandeur. Nous avons déjà parlé du Genévrier en arbre à l'article de la *Sandarague*: il s'agit maintenant du Genévrier arbrisseau.

*Le Genévrier* ou le *Geniévrier*, dont le fruit s'appelle *Genièvre* ou *Genèvre*; JUNIPERUS FRUTICOSA, JUNIPERUS VULGARIS, *Off.* JUNIPERUS VULGARIS FRUTICOSA, *C. B. P.* 488. *I. R. H.* 588. JUNIPERUS VULGARIS, *baccis parvis, purpureis, J. B.* I. 293. *Raii Hist.* 1411. JUNIPERUS, *Dod. Pempt.* 852.

C'est un arbrisseau connu de tout le monde, fort fréquent dans toute l'Europe: il naît dans les forêts & sur les montagnes. Ses racines sont nombreuses, étendues de tout côté, & dont quelques-unes sont plongées profondément dans la terre. Son tronc est quelquefois de la hauteur d'un homme; il n'est pas fort gros, mais branchu, fort touffu: son écorce est raboteuse, rougeâtre, & qui tombe: son bois est ferme, un peu rougeâtre.

sur-tout quand il est sec; d'une odeur agréable de Réfine. Ses feuilles sont fort pointues, très-étroites, longue d'un pouce, rarement plus longues, souvent plus courtes, roides, piquantes, toujours vertes, placées le plus souvent trois à trois autour de chaque nœud. Ses fleurs sont des chatons qui paroissent au mois d'Avril & de May à l'aisselle des feuilles; ils sont longs de deux ou trois lignes, panachés de pourpre & de couleur de Safran, formés de plusieurs écailles, dont la partie inférieure est garnie de trois ou quatre bourses, plus petites que la graine de Pavot, remplies d'une poussière dorée très-fine. Ces fleurs sont stériles.

Ses fruits sont en grand nombre, & naissent sur d'autres espèces de Genévrier qui n'ont pas d'étamines. Ce sont des baies sphériques, vertes d'abord, très-petites, envelopées dans un calyce composé de trois feuilles très-petites, deux fois plus grosses qu'un grain de Poivre dans leur maturité; garnies d'un nombril à trois sillons, noires & couvertes de poussière bleue, remplies d'une pulpe douceâtre, d'une saveur âcre, aromatique, résineuse, douce, contenant trois osselets oblongs, anguleux, durs, remplis d'une graine oblongue; lesquels ont

chacun une vésicule pleine d'un suc résineux. Ces fruits ne sont mûrs que l'année suivante, & on voit quelquefois sur le même arbre les fruits de trois années.

Il y a quelques espèces de Genévrier dont les bayes ne sont pas sphériques, mais oblongues & ovoïdes ; dans d'autres ces bayes sont roussâtres. Dans les pays chauds il découle naturellement par l'incision que l'on fait à l'écorce du Genévrier, une Résine que l'on appelle *Sandaraque*, *Vernis & Gomme du Genévrier*. Nous en avons parlé en son lieu.

Toutes les parties du Genévrier sont odorantes & d'usage en Médecine ; savoir, les racines, le bois, les feuilles & les bayes,

Dans l'analyse chymique de ℥v. de bayes de Genièvre mûres & pilées, distillées à la cornue, il est sorti ℥ij. ℥j. ʒvj. gr. xxxvj. de liqueur limpide d'abord, de l'odeur & de la saveur de ces bayes, acide, légèrement austère, ensuite austère de plus en plus, enfin roussâtre, empyreumatique : ʒij. gr. xlviij. d'huile essentielle, limpide, roussâtre : ʒiij. ʒij. gr. liij. de liqueur d'abord roussâtre, fort acide, salée, urineuse, ensuite rousse, impregnée de sel volatil-urineux : ʒix. gr. xxvij. d'huile rousse, épaisse comme du Syrop,

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 125*

La masse noire qui est restée dans la cornue , pesoit ℥j. ℥iv. ʒv. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥ij. gr. lx. de cendres grises , dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. xxxviij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥xij. ʒvj. gr. xv. & dans la calcination de ℥j. ℥ij. ʒiv. gr. xlvij.

De ℥vj. de bayes de Genièvre pilées , macérées pendant deux jours dans ℥xxxvj. d'eau limpide , distillée à un feu violent , on a tiré ʒvij. d'huile essentielle limpide : ℥j. ʒiv. d'extrait. La masse grossière qui est restée , étant bien exprimée & séchée, pesoit ℥iv. ℥xiv. & on en a tiré par la distillation ʒvij. d'huile essentielle limpide , jaunâtre : ℥vj. ʒj. liij. d'huile épaisse & rousse.

La masse noire qui est restée dans la cornue , pesoit ℥xv. ʒvj. laquelle étant calcinée a laissé ℥j. ʒvij. gr. lx. de cendres.

Les liqueurs qu'on a tirées dans cette distillation , étoient pour la plus grande partie acides & austères , & sur la fin un peu alkalines-urineuses. On voit par-là que les bayes de Genièvre contiennent peu de terre , beaucoup d'huile , soit subtile essentielle , soit grossière , & même fixe , pour ainsi dire ; parcequ'elle ne

s'éleve & ne se brûle que par une longue calcination. Le sel essentiel que ces bayes contiennent, est alumineux & tartareux.

Si l'on fait macérer ces bayes plus long-tems dans l'eau, elles fermentent, & la liqueur acquiert une odeur & une faveur vineuse; laquelle étant distillée comme il convient, donne un esprit ardent, & très-peu ou point du tout d'huile essentielle.

℥v. de bois de Genévrier ont donné beaucoup de liqueur acide & austère: environ ℥j. ziv. d'huile essentielle limpide: ℥ix. d'huile rousâtre & épaisse comme du Syrop: ℥ij. ziv. de cendres bien calcinées.

℥v. de sommités vertes de Genévrier ont donné, outre une liqueur acide, austère & enfin un peu alkaline-urineuse, ℥viij. ziiij. gr. iiij. d'huile fluide, soit limpide, soit rousse. La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xiiij. ziiij. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥ij. zj. gr. xxj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ziv. gr. xlij. de sel fixe purement alkali.

Ainsi les bayes de Genièvre donnent une plus grande quantité d'huile; le bois en fournit moins, & les feuilles & les sommités en donnent encore moins.

Les Allemands emploient fréquem-

ment dans leurs cuisines sous le nom d'affaïsonnement les bayes de Genièvre. Etmuller & d'autres les appellent les aromates des Allemands. Nous les regardons seulement comme un médicament. Elles résolvent puissamment, discutent, atténuent, échaufent, détergent & fortifient ; elles sont utiles, quand l'estomac est froid ; elles digèrent la pituite qui s'y épaisit, elles dissipent les vents qui en naissent, appaisent les coliques, aident la digestion, excitent l'urine, détergent & font sortir les glaires qui sont inhérentes dans les reins & dans la vessie, chassent hors du corps les calculs & les sables qui sont envelopés dans ces glaires, & qui séjournent dans ces parties ; & c'est pour cela qu'on dit qu'elles empêchent la formation de la pierre dans la vessie : elles résolvent la pituite visqueuse qui engorge les glandes du poumon, & aident l'expectoration, guérissent la toux & l'asthme humide : elles sont utiles dans les catarrhes & dans la suppression des règles : elles rétablissent la fluidité du sang, dont elles augmentent le mouvement ; elles excitent les sueurs, & résistent aux poisons coagulans ; & c'est avec raison que quelques-uns les appellent la Thériaque des gens de la campagne.

Cependant il ne faut pas les regarder comme une Panacée , & les employer dans toute sorte de maladies , comme quelques-uns le veulent : elles conviennent seulement dans les maladies pituitieuses , & lorsqu'on découvre de l'atonie ou de la foiblesse dans les fibres ; sans quoi elles augmentent le bouillonnement du sang , & causent de l'ardeur & de la phlogose dans les parties solides. C'est pourquoi on voit souvent des suppressions ou l'ardeur d'urine après en avoir fait usage , des distensions dans l'estomac , des rots & une plus grande quantité de vents qu'auparavant , lorsque l'estomac & les intestins sont chauds & enflammés.

On prescrit les bayes de Genièvre à la dose de ʒj. que l'on mange de tems en tems dans la journée , ou que l'on pile & que l'on fait macérer dans de l'eau bouillante en forme de Thé ; & on donne cette infusion chaude avant le repas pour aider la digestion : ou bien on les macère dans du Vin pendant la nuit , & on en donne la colature à jeun à ceux qui sont attaqués du calcul. S. Pauli assure que par ce moyen il a délivré plusieurs personnes des douleurs continuelles de la néphrétique. Laurentius Professeur dans la ville de Rostok , selon que le rapporte le mê-

me Auteur , mangeoit tous les jours une poignée de bayes de Genièvre ; & par ce moyen il rendoit non-seulement du sable , mais encore de petits calculs , & même de la grosseur d'une Lentille ; & si ce n'étoit pas sans quelque difficulté , c'étoit au moins sans douleur : au lieu qu'avant l'usage de ce remède , il se trouvoit souvent très-mal.

Il faut observer que les bayes de Genièvre , ou une goutte de leur huile essentielle , prise intérieurement , donne aux urines l'odeur de Violette , de même que la Térébenthine & son huile distillée.

Cependant l'usage des bayes de Genièvre dans le calcul n'est pas toujours exempt de danger. Au contraire Charles Pison, *in suis Observationibus* , *sect. 4. cap. 11. Observ. 105. p. 319.* dit que la poudre de bayes de Genièvre lui a toujours été suspecte , parceque quand on en continue l'usage , les urines deviennent enfin sanguinolentes. S. Pauli prend défense de ces bayes , en attribuant le pissement de sang aux pointes du calcul ; ce qui peut effectivement être vrai.

Cependant j'ai observé très-souvent que l'usage de ces bayes rendoit les urines ardentes & enflammées , causoit la

douleur des reins , l'ardeur de l'urine , & enfin dans la cachéxie & l'hydropisie , lorsqu'il y a dans les viscères une disposition inflammatoire , une diminution remarquable des urines. C'est pourquoy je ne conseille pas facilement l'usage de ce diurétique , à moins qu'on n'ait bien observé auparavant la constitution des viscères ; & qu'on ne sache qu'ils sont exemts de toute chaleur & d'inflammation. Il faut user de la même précaution dans quelques maladies de l'estomac , dans le dégoût , les vents , la difficulté de la digestion , les nausées , les envies de vomir , qui sont très-souvent des symptômes de la maladie des reins : car dans ces maladies symptomatiques de l'estomac , l'usage des bayes de Genièvre est nuisible ; au lieu qu'il seroit utile , si ces maladies étoient idiopathiques.

Les Allemands recommandent ces bayes comme un remède singulier pour chasser la contagion de l'air pestilentiel : on les mange seules , ou macérées dans du Vinaigre.

Les vertus des bayes de Genièvre étant si grandes , on en fait diverses préparations ; savoir , une Eau distillée , un Vin , un Esprit tiré par la fermentation , une Huile essentielle , un Rob ou Extrait , & un Elixir.

L'Eau de bayes de Genièvre distillée au B. M. est fort vantée par Etmuller pour les coliques & la néphrétique; elle excite l'urine, elle en déterge les conduits, elle les follicite doucement, & elle corrige sur-tout la disposition au calcul, si on en boit à jeun ℥iv. ou ℥vj.

Le Vin de Genièvre se fait avec les bayes que l'on pile, & que l'on fait fermenter avec de l'eau, jusqu'à ce qu'elles aient aquis une odeur & une saveur vineuse. Cette boisson est agréable: les payfans de quelques pays de la France en font communément usage, quand le Vin manque. Elle est très-utile dans les maladies froides de l'estomac, des intestins & des reins. On tire de cette liqueur fermentée un Esprit ardent qui est recommandé dans les maladies de la tête & des parties nerveuses, soit qu'on l'employe intérieurement, soit à l'extérieur: il est puissamment diurétique, quand on le prend intérieurement.

On prépare l'Huile essentielle & le Rob de Genièvre, ou l'Extrait, de la manière suivante. On prend ℔viiij. de bayes de Genièvre récentes & succulentes; on les macère pendant deux ou trois jours en un lieu chaud, dans ℔xxiv. d'eau limpide: ensuite on distille dans une vessie

de cuivre à un feu violent. Il sort avec l'eau tout au plus trois onces d'huile essentielle, très-pénétrante, & d'une couleur jaune. On passe ce qui reste dans la vessie au travers d'une étoffe, on le fait épaisir à une douce chaleur : de cette manière on a un Rob ou Extrait d'une consistance épaisse, d'une couleur de jaune brun, d'une saveur amère, douce & balsamique. L'huile essentielle de Genièvre, dissoute dans de l'Esprit-de-vin bien rectifié, est fort diurétique, emmenagogue & carminative ; on la prend avec l'infusion de feuilles de Thé ou avec du Vin d'Espagne, à la dose de quelques gouttes : ou même on fait un Eleosaccharum de cette huile essentielle avec le Sucre, & qui se mêle aisément avec les liqueurs aqueuses. On peut l'employer à l'extérieur dans les Onguens pour les nerfs & pour la paralysie. Michel Albert, *in sua Introductione in Medicinam*, dit qu'il ne faut pas donner trop facilement l'Huile ou l'Esprit de bayes de Genièvre dans la néphrétique, parcequ'elles ont une qualité trop âcre : elles échauffent beaucoup, & elles agitent fort le sang ; c'est pourquoy il conseille de les réserver pour l'extérieur.

Le Rob de Genièvre que l'on appelle

Extrait, Miel de Genièvre, & la Thériaque des Allemands, à cause de ses vertus, est plus temperé que l'Huile ou l'Esprit; c'est pourquoi il est plus usité. C'est un excellent remède pour fortifier l'estomac qui est foible, pour rétablir le ton des fibres de l'estomac & pour garantir du calcul & de l'hydropisie. Il est utile aux vieillards qui sont sujets aux maladies de la vessie, à la difficulté d'uriner & à la foiblesse de l'estomac & des intestins: il excite les urines & les régles; il est quelquefois sudorifique, & on lui attribue une vertu alexipharmaque & antipestilentielle, en l'unissant avec d'autres remèdes cordiaux & alexitères, c'est pourquoi on l'emploie fréquemment à la place de Miel dans les Electuaires stomachiques, antinéphrétiques & alexipharmques. On le donne à la dose de ʒj. dans du Vin d'Espagne, du Vinaigre, de l'Eau de Chardon-beni, ou dans quelque autre liqueur convenable, le matin à jeun, avant, ou même après le repas.

On fait un Elixir de Genièvre avec ce Miel délayé dans f. q. d'Esprit de Genièvre; c'est un bon stomachique, & un grand diurétique. La dose est cuill. j.

M. Chomel recommande fort pour la teigne un Onguent fait avec les bayes de

Genièvre pilées & bouillies avec du sain-doux. Il faut évacuer les humeurs de tems en tems par un doux purgatif fait de vj. ou viij. gr. d'Aquila alba & autant de Diagrède.

Les feuilles ou les sommités de Génévrier font rarement d'usage. F. Hartman *in Notis ad Schroderum*, & S. Pauli d'après Matthiol & Hartman, proposent contre l'hydropisie une lessive faite de cendres de ces sommités avec du Vin. Etmuller dit que ses jeunes pousses ou sommités lâchent le ventre de la même manière que les jeunes pousses de Sureau.

L'usage du bois de Génévrier est plus familier. On le recommande, & on le brûle à cause de sa bonne odeur pour corriger l'air corrompu par les mauvaises exhalaisons, & pour détourner les odeurs contagieuses. On attribue à ce bois une vertu sudorifique: quelques-uns en emploient la sciure dans les décoctions sudorifiques contre les catarrhes & les maladies vénériennes; ils croient qu'elle ne le cède guères à celle de Gayac. On tire de cette même sciure macérée long-tems dans l'eau avec du sel, & distillée dans une vessie de cuivre, une huile essentielle, jaunâtre & pénétrante, qui est diurétique & sudorifique. Ce même bois

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 135*  
étant distillé à la cornue donne une huile  
rouille ou noire, empyreumatique, &  
qui n'est pas différente de celle qu'on ap-  
pelle *Huile de Cade*. Cette Huile de Cade  
se tire des troncs & des rameaux de  
l'Oxycédre & du Genévrier en arbre, que  
l'on brûle dans quelques fours destinés  
à cet usage. Appliquée en liniment à  
l'extérieur, elle est puissamment résolu-  
tive : on la dit utile pour la dartre, la  
reigne, & même pour la galle, & les  
ulcères qui surviennent aux bêtes, après  
qu'on les a tondues.

On emploie les bayes de Genièvre  
dans l'Elixir de *Vie de Fioraventi*, dans  
l'Elixir antipestilentiel de *Sennert*, dans  
l'Elixir asthmatique de *Zuelfer*, dans  
l'Opiate de *Salomon*, l'Antidote Orviétan  
de *Charas*, l'Huile de Scorpion composée  
de *Matthiol*. Le Rob ou l'Extrait miel-  
leux entre dans la Thériaque réformée  
de *Charas*, l'Orviétan de *F. Hoffman* ;  
& on se sert de l'Huile essentielle de Ge-  
nièvre dans le Baume vulnéraire de *Metz*  
de *Schroder*, appelé communément  
*Baume verd de Feuillet*.

## K E I R I.

*Violer* ou *Giroflier jaune*, & la fleur  
*Giroflée jaune*, KEIRI, CHEIRI,  
 LEUCOIMUM, & LEUCOION LUTEUM, *Off.*  
 LEUCOIMUM LUTEUM VULGARE, *C. B. P.*  
 202. LEUCOIMUM LUTEUM, vulgò CHEIRI  
 flore simplici, *J. B.* 2. 872. *J. Raii*,  
 782. LEUCOION LUTEUM, *Dod. Pempt.*  
 160. VIOLA LUTEA, *Trag.* 560. VIOLA  
 PETRÆA LUTEA, *Tab. Icon.* 305. LEU-  
 COIUM AUREUM, *Matth.*

Ses racines sont fort nombreuses, blan-  
 châtres, ligneuses. Ses tiges ou ses ra-  
 meaux sont aussi en grand nombre,  
 pareillement ligneux, & blanchâtres.  
 Ses feuilles sont en grand nombre, sans  
 queue, longues d'un pouce & plus, étroites  
 vers leur principe, & s'élargissant peu-  
 à-peu, verdâtres ou blanchâtres, & sur-  
 tout en dessous, d'une saveur un peu âcre.  
 Ses fleurs sont d'une bonne odeur, d'une  
 saveur peu agréable, un peu âcre, un peu  
 amère, en croix, composées de quatre  
 pétales jaunes, de six étamines, & d'un  
 pistile pâle, presque cachées entièrement  
 dans le milieu. Quand ces fleurs sont  
 passées, il leur succède des fruits ou  
 des siliques longues, applaties, parta-

gées en deux loges par une cloison mitoyenne, à laquelle sont attachés des panneaux & des graines plates, orbiculaires, rouffes, d'une saveur âcre & amère. Cette plante vient volontiers sur les vieilles murailles, les décombres & les rochers. On la sème dans les jardins le long des murailles. Ses fleurs sont surtout d'usage. Ses feuilles ont une saveur d'herbe, amère, un peu salée : leur suc rougit le papier bleu.

Dans l'analyse chymique de ℥bv. de fleurs de Violier jaune, distillées à la cornue, il est sorti ℥vj. ʒj. gr. xlviij. de liqueur limpide, presque sans odeur, & insipide, obscurément acide : ℥iiij. ℥xiv. ʒvij. gr. xxiv. de liqueur un peu empyreumatique, d'abord un peu acide, ensuite acide de plus en plus, & enfin austère : ℥j. ʒvij. gr. xviiij. de liqueur rouffe, trouble, empyreumatique, manifestement acide, & un peu alkaline-urineuse : ʒv. gr. xxiv. de liqueur rouffe, impregnée de sel volatil-urineux : ℥j. ʒvij. gr. xxxvj. d'huile épaisse comme de l'Extrait : ʒj. gr. xxx. de sel volatil-urineux concret.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iv. ʒij. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j.

ʒij. gr. xxxvj. de cendres blanchâtres, dont on a tiré par la lixiviation ziv. gr. xxiv. de sel fixe salé. La perte des parties dans la distillation a été de ʒ. zviij. & dans la calcination de ʒiiij.

Le Violier jaune est rempli de sel ammoniac, uni avec beaucoup de soufre; soit subtile, soit grossier.

Les fleurs de Violier jaune atténuent, discutent, détergent, appaisent les douleurs, & sont spécialement destinées pour la matrice: elles excitent les règles, & chassent l'arrière-faix & le fœtus. On les loue encore comme un discussif dans l'apopléxie & la paralysie. On fait macérer les feuilles & les fleurs à la dose de poign. j. pendant 24. heures dans lbj. de Vin pour deux verres: on en prend un le matin, & l'autre le soir; ou on les fait bouillir dans de l'eau commune pour les obstructions des viscères. On en prend la graine intérieurement, à la dose de ʒj. ou ʒij. On dit que cette graine prise en grande dose chasse non-seulement le fœtus qui est vivant, mais encore elle le tue & le fait sortir. Les Auteurs de l'Herbier d'Embrun disent quelque chose de semblable de son suc, & ils avertissent prudemment qu'il ne faut le donner que dans une nécessité très-pressante.

On a coutume de préparer dans les Boutiques une Conserve de fleurs de Vio-lier jaune, que Camérarius dit être utile pour préserver de l'apopléxie & pour aider les paralytiques, si on en prend fréquemment avec son eau distillée. Jérôme Reufner, dans ses Observations mises au jour par Welschius, rapporte qu'un Evêque de Trente employoit heureusement ce remède pour se garantir de l'apopléxie & de la paralyfie.

On prépare une Huile par l'infusion de ces fleurs, qui est fort résolutive, & qui appaise les douleurs de rhumatisme. En Italie on en frote la région du pubis, pour faciliter l'accouchement.

## L A C T U C A.

*Laitue.*

**L**E mot LACTUCA vient du suc lai-teux que cette plante répand quand on la rompt. On en distingue plusieurs espèces, & sur-tout deux genres principaux; savoir, la Laitue que l'on sème, & la sauvage. La Laitue que l'on sème, est de plusieurs espèces, eu égard à sa grosseur, à sa couleur & à sa figure: elle est blanche, noire, rouge, pommée, crépue, lisse & découpée. De toutes ces

espèces, il y en a trois principales d'un usage fréquent, soit dans les alimens, soit dans les remèdes; savoir, *la Laitue qui n'est point pommée*, *la Laitue pommée*, & *la Laitue Romaine*. Parmi les Laitues sauvages, celle à *côte épineuse* est plus en usage parmi nous.

*La Laitue qui n'est point pommée*, LACTUCA SATIVA, NON CAPITATA, *Off.* LACTUCA SATIVA, C. B. P. 122. I. R. H. 473. LACTUCA SATIVA, vulgaris, non capitata, J. B. 2. 997. LACTUCA SATIVA, folio Scariolæ, *Lob. Icon.* 241.

Sa racine est longue, épaisse, garnie de plusieurs fibres. Ses feuilles sont oblongues, larges, ridées, lisses, d'un verd pâle; remplies d'un suc laiteux, agréable quand elle commence à grandir, & amer quand elle pousse sa tige. Sa tige est ferme, épaisse, cylindrique, feuillée, haute d'une coudée & demie & plus, branchue, dont les rameaux sont encore divisés en d'autres plus petits, chargés de fleurs & écartés en manière de gerbes: ces fleurs sont composées de plusieurs demi-fleurons jaunâtres portés sur des embryons, & renfermés dans un calyce écailléux, oblong & menu. Quand ces fleurs sont passées, il leur succède de petites semences garnies d'aigrettes,

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 141  
pointues des deux côtés, oblongues,  
applaties, cendrées. Cette plante étant  
bleffée en quelqu'une de ses parties, don-  
ne un suc semblable à du lait. On la sème  
dans les jardins.

*La Laitue pommée*, LACTUCA SATIVA  
CAPITATA, *Off.* LACTUCA CAPITATA,  
*C. B. P.* 123. *I. R. H.* 473. LACTUCA  
SATIVA, VULGARIS, CAPITATA, *J. B.* 2.  
997. LACTUCA SATIVA, SESSILIS, sive  
CAPITATA, *Lob. Icon.* 242.

Ses feuilles sont plus courtes, plus lar-  
ges, plus arrondies à l'extrémité, que  
celles de la Laitue ordinaire, plates &  
lisses, & qui forment bientôt une tête  
arrondie, de la même manière que le  
Choux: la graine est semblable à celle  
de la précédente, mais noire.

Dodonée dit que la Laitue ordinaire  
devient aisément crépue & pommée par  
l'art des jardiniers. J. Bauhin paroît être  
de son avis. Mais J. Rai prétend qu'il  
y a une différence spécifique entre l'une  
& l'autre, soit à cause de la figure de  
ses feuilles, soit à cause de la couleur de  
ses graines, s'il est vrai qu'elles soient  
toujours noires & qu'elles ne changent  
point. M. Tournefort paroît être du sen-  
timent de J. Rai; car il distingue la

Laitue pommée & crépue, de la Laitue ordinaire.

On sème cette Laitue pendant toute l'année dans les potagers ; on l'arrache, quand elle est encore tendre, & on la transplante dans des terres bien fumées ; & par-là ses feuilles sont plus nombreuses, & mieux pommées.

Depuis quelques années on sert en salade dans les grandes tables une autre espèce de Laitue pommée bien plus belle & panachée de blanc, de pourpre, & de jaune. On l'appelle *Laitue panachée*, *Laitue de Silésie*, LACTUCA SATIVA, MAXIMA, AUSTRIACA, CAPITATA, VARIEGATA, I. R. H. 473. LACTUCA CARYOPHYLLACEA vulgò, H. Lugd. Bat.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de feuilles tendres de Laitue pommée, & qui n'étoient encore ramassées en tête, distillées à la cornue, il est sorti ℥vij. ziv. gr. xxiv. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante verte, un peu salée, obscurément alcaline-urineuse, & sans aucune marque d'acide: ℥iv. zviij. gr. xxxvj. de liqueur trouble, blanchâtre, d'abord légèrement fétide, un peu salée & urineuse, ensuite empyreumatique, & de plus en plus,

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 143  
manifestement alkaline-urineuse, & en-  
fin impregnée de beaucoup de sel vola-  
til-urineux : gr. l. de sel volatil-urineux  
concret : zvj. d'huile.

La masse noire qui est restée dans la  
cornue, pesoit ℥ij. ziv. gr. xlviij. laquelle  
étant bien calcinée a laissé ℥j. ziv. de  
cendres, dont on a tiré par la lixiviation  
ziv. gr. xlviij. de sel fixe purement alkali.  
La perte des parties dans la distillation  
a été de ℥iiij. ʒj. gr. lviiij. & de ℥j. dans  
la calcination.

De ℥v. de Laitue pommée avec les  
racines, distillées à la cornue, il est sorti  
℥vj. ʒv. zvj. de liqueur limpide, qui avoit  
l'odeur & la saveur de Laitue & d'herbe  
verte, soit obscurément salée & obscuré-  
ment alkaline-urineuse, soit légèrement  
acide : ℥ij. ʒxij. ʒij. gr. xxxvj. de li-  
queur limpide, de même odeur & saveur,  
soit obscurément salée & alkaline-uri-  
neuse, soit obscurément acide : ziv. gr.  
xviij. de liqueur brune, empyreuma-  
tique, salée, soit un peu acide, soit  
alkaline-urineuse, & impregnée de beau-  
coup de sel volatil-urineux : ʒij. gr. liiiij.  
de sel volatil-urineux concret : ʒiiij.  
gr. lx. d'huile épaisse comme de l'Ex-  
trait.

La masse noire qui est restée dans la

cornue , pesoit ℥j. ʒiv. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. de cendres , dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. xiv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥j. ʒj. gr. xxiv. & dans la calcination de ʒiv. gr. xxxvj.

℔v. feuilles de Laitue pommée , soit vertes , soit blanchâtres , sans les tiges & le cœur , ont donné dans la distillation beaucoup de liqueur salée-urineuse , sans aucune marque d'acide manifeste : gr. lx. de sel volatil-urineux concret : ʒiiij. d'huile épaisse comme du Syrop. La masse noire qui est restée , pesoit ℥j. ʒiv. gr. xxxiv. Les cendres ont été du poids de ℥j. gr. xxiv. On en a retiré ʒiv. gr. xxxvj. de sel fixe alkali.

℔v. de tiges ou de moëlle de Laitue pommée , étant distillées , ont donné une liqueur , soit alkaline-urineuse , soit acide : gr. xxxvj. de sel volatil urineux concret : ʒiv. d'huile. La masse noire pesoit ℥j. ʒiv. gr. xxxvj. les cendres ʒviij. gr. lxxvj. le sel fixe alkali ʒv. gr. xlviij.

℔v. de racines de Laitue pommée ont donné dans la distillation beaucoup de liqueur , soit acide , soit alkaline-urineuse : ʒiv. d'huile : un peu de sel urineux-concret. La masse noire pesoit ℥ij. ʒiiij. gr.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 145  
gr. xxxvj. les cendres ziiij. gr. xxxvj. le sel  
fixe purement alkali zv. gr. l.

lbv. de semence de Laitue pommée,  
distillées à la cornue, ont donné lbj. ziiij.  
zv. gr. liiiij. de liqueur, soit salée & obs-  
curément acide, soit manifestement alka-  
line-urineuse, & impregnée de beaucoup  
de sel alkali-urineux: lbij. zviij. gr. xxxix.  
d'huile: zij. gr. lxx. de sel alkali-volatil.  
La masse noire qui est restée, pesoit lbj.  
ziv. zij. gr. xxxvj. les cendres zvj. zj.  
gr. xliij. le sel fixe alkali zij. gr. lviiij.

lbv. de Laitue pommée entière &  
flourie ont donné lbiv. zix. zv. gr. ix.  
de liqueur d'abord alkaline-urineuse, en-  
suite soit alkaline, soit manifestement  
acide, & de plus en plus: zj. zj. d'huile  
de consistance de graisse. La masse noire  
pesoit zij. zvj. gr. vj. les cendres zj. zvj.  
gr. liiiij. le sel fixe purement alkali zj.  
gr. xxv.

Le suc exprimé de Laitues pommées  
a donné beaucoup de liqueur limpide,  
fade, qui avoit l'odeur & la saveur de  
la plante: ensuite une liqueur alkaline-  
urineuse avec une petite partie d'acide  
attaché: enfin une liqueur empyreumati-  
que, soit manifestement acide, soit alka-  
line-urineuse, & impregnée de beaucoup  
de sel urineux.

La masse des tbv. de feuilles de Laitues pommées que l'on avoit bien exprimée, & dont on avoit retiré le suc, étant distillée, a donné une liqueur, soit salée, soit manifestement acide, soit alkaline-urineuse: gr. xiv. de sel volatil concret: ʒvj. d'huile. La masse noire qui est restée, pesoit ʒij. ʒvij. les cendres ʒj. ʒiv. gr. lxiv. le sel fixe alkali ʒvj. gr. xlviij.

L'eau dans laquelle on a fait bouillir des Laitues, étant passée & réduite en consistance d'Extrait liquide ou de Syrop dans un vaisseau ouvert, a donné dans la distillation d'abord une liqueur acide, austère, ensuite empyreumatique, urineuse & impregnée de beaucoup de sel alkali-urineux. D'où l'on peut conclure que les sels volatils urineux des plantes, envelopés dans les autres principes, ne se dissipent pas ni par la longue ébullition, ni par l'évaporation lente de la liqueur, faite à un feu ouvert, & qu'au contraire elles ont besoin d'un feu très-fort pour les développer, ou plutôt pour les produire.

Les Laitues pommées, séchées & brûlées à un feu ouvert, furent de la même manière que le Nitre jetté sur les charbons ardents.

De toutes ces analyses des différentes

parties de la Laitue, & par les autres essais que l'on a fait, il s'enfuit que la Laitue contient un sel essentiel nitreux ammoniacal, tel qu'il résulte du mélange de l'Esprit-de-Nitre & du sel volatil-urineux. Ce sel est envelopé dans une petite portion d'huile, dans beaucoup de flegme & très-peu de terre.

Il est très-surprenant que cette plante aqueuse & presque insipide donne dans l'analyse une si grande quantité de sel volatil-urineux, qu'on en tire plus que de beaucoup d'autres plantes bien plus savoureuses. Le sel acide y est tellement absorbé par le sel alkali-urineux, qu'on a peine à le découvrir dans quelques analyses, & de plus le suc de Laitue ne change pas la couleur du papier bleu. Ou plutôt le sel essentiel nitreux de cette plante entièrement semblable au Nitre ou au Salpêtre est un sel salé qui ne donne aucune marque d'acide ou d'alkali, mais qui se change presque tout par le moyen du feu dans la distillation en un sel alkali, soit fixe, soit volatil, de la même manière qu'on l'observe dans la déflagration du Nitre avec la poudre de charbon dans des vaisseaux fermés; dans laquelle le Nitre laisse non-seulement beaucoup de sel

alkali fixe, mais encore il donne par la distillation une liqueur impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux. Ce changement du Nitre en sel alkali fixe & volatil est décrit fort au long dans les *Mémoires de l'Academie Royale des Sciences de Paris de l'année 1717.* où j'ai parlé du changement des sels acides en sels alkalis.

Par ces analyses de la Laitue, les Académiciens de Paris ont d'abord découvert que quelques liqueurs distillées des plantes donnent indifféremment des marques d'acide & de sel alkali; car elles bouillonnent également étant mêlées avec d'autres liqueurs acides ou alkalines: elles rougissent la teinture bleue du Tourne-sol; elles troublent la solution limpide du Sublimé corrosif, & la rendent laiteuse ou épaisse & grumelée, ou même, comme l'on dit, elles la précipitent. Ils ont reconnu par ces expériences que les sels acides & alkalis se trouvent souvent réunis tranquillement & sans aucune effervescence, ou sans aucune agitation, dans le sein de la même liqueur. Et en effet ils ont mêlé des liqueurs purement acides, & d'autres purement alkalines-urineuses toutes tirées des plantes sans aucune effervescence. Il en est de même

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 149*  
du Vinaigre distillé & de l'Esprit de l'urine  
mêlés ensemble, qui ne fermentent point  
du tout : cependant si on dissout dans de  
l'eau claire le sel volatil de l'urine rectifié,  
ainsi qu'on le nomme, & que l'on verse  
du Vinaigre sur cette solution, il naît de  
ce mélange une grande effervescence.

La raison de ces différens effets con-  
siste en ce que dans l'Esprit de l'urine ou  
dans les autres liqueurs alkalines tirées  
des plantes ou des animaux, les sels uri-  
neux sont envelopés de plusieurs parties  
huileuses qui empêchent l'entrée des sels  
acides dans les pores des sels alkalis-uri-  
neux. C'est pourquoi souvent les sels aci-  
des & alkalis nagent dans la même li-  
queur, sans s'y mêler intimement & sans  
agir l'un sur l'autre. Mais si on verse une  
liqueur acide sur du sel volatil-urineux  
rectifié & dissout dans l'eau, les deux li-  
queurs fermentent; parceque les particu-  
les salines-urineuses ont été dépouillées  
des particules huileuses par la rectifica-  
tion : & par-là elles laissent une entrée  
libre dans leurs pores aux pointes acides,  
d'où il naît une effervescence, ou un trou-  
ble qui accompagne cette union mutuelle  
& intime des sels, & le changement qui  
se fait en un autre sel neutre ou salé, com-  
me on l'appelle.

*Laitue Romaine, Chiccons, LACTUCA ROMANA, Off. LACTUCA ROMANA, LONGA, DULCIS, J. B. 2. 998. I. R. H. 473. LACTUCA FOLIO OBSCURIUS VIRENTE, femine nigro, C. B. P. 123. LACTUCA FOLIO OBSCURIUS VIRENTE, Dod. Pempt. 644. LACTUCA INTIBACEA, Gerard. LACTUCA REGIA.*

Sa feuille est plus étroite & plus longue, plate, sans rides & sans bosselures, peu sinuée & garnie en dessous de petites épines le long de la côte. Sa fleur & sa tige sont semblables à celles de la Laitue ordinaire; mais les graines sont noires. On lie ensemble ses feuilles avec de la paille, quand elles grandissent; ce qui les rend très-blanches & plus tendres que les autres. On cultive cette espèce dans les potagers, pour la servir à table.

Dans l'analyse chymique de ℥vj. de feuilles de Laitue Romaine très-blanches & tendres, distillées à la cornue, il est sorti ℥j. ℥xj. zij. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante verte, un peu acide: ℥j. ℥xiiij. ziv. gr. xxxvj. de liqueur limpide, manifestement acide, obscurément austère: ℥ij. gr. xlviij. de liqueur limpide, d'une odeur légèrement empyreumatique, soit acide, soit un peu salée & légèrement alkaline.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 151  
urineuse : ℥vj. de liqueur rousse, im-  
pregnée de beaucoup de sel volatil-uri-  
neux : gr. xx. de sel volatil-urineux con-  
cret : ℥ij. gr. xxiv. d'huile épaisse com-  
me du Syrop.

La masse noire qui est restée dans la  
cornue, pesoit ℥j. ℥v. gr. vj. laquelle  
étant calcinée a laissé ℥vj. gr. x. de cen-  
dres, dont on a tiré par la lixiviation  
℥iij. gr. xxvj. de sel fixe purement alkali.  
La perte des parties dans la distillation a  
été de ℥iij. ℥ij. gr. x. & dans la calci-  
nation de ℥vj. gr. lxxvij.

La Laitue Romaine a plus de saveur  
que les autres : elle contient un sel essen-  
tiel nitreux-ammoniacal qui n'est pas  
différent de celui de la Laitue ordinaire,  
mais en plus grande quantité, & dans  
lequel le sel acide est plus développé.

Les Laitues tiennent de tout tems le  
premier lieu parmi les autres herbes po-  
tagères. Non-seulement elles sont agréa-  
bles en salade étant crues, & bouillies  
dans le potage ; mais encore elles sont  
salutaires pour l'usage de la Médecine.  
Elles rafraîchissent, humectent, & don-  
nent un aliment médicamenteux fort  
utile pour les jeunes gens & pour les  
tempéramens bilieux ; elles se digèrent  
facilement dans l'estomac, sur-tout si l'on

ne boit que de l'eau, quand on en fait usage : car elles fournissent beaucoup de chyle doux, délayé, fluide, & qui n'échauffe point ; elles ne donnent pas beaucoup de sang, mais d'une bonne qualité, fluide, qui n'est point âcre, ni échauffé : elles adoucissent l'acrimonie des humeurs, elles calment l'effervescence de la bile & le bouillonnement du sang & des humeurs : elles appaisent très-bien la soif ; c'est pourquoi on en fait un usage fréquent, sur-tout pendant l'Esté.

Les anciens en mangeoient à la fin du repas le soir, pour se procurer du sommeil : mais dans le tems de Domitien on changea cet ordre, & elles servirent d'entrée de table aux Romains. C'est pourquoi Martial, liv. 13. Epigr. 2. s'exprime ainsi :

*Claudere quæ cœnas Lactuca solebat  
avorum,*

*Dic mihi cur nostras inchoat illa  
dapes ?*

Dites-moi pourquoi les Laitues que nos ancêtres mangeoient après le repas, nous servent présentement d'entrée de table ?

Galien a usé de Laitue comme d'une nourriture très-familière, soit dans la jeunesse, soit dans la vieillesse. Il dit que dans la jeunesse ayant continuelle-

ment l'estomac rempli de bile, il avoit pris des Laitues pour en moderer la chaleur; & que sur la fin de ses jours passant les nuits sans dormir à cause de ses longues études, qu'il interrompoit rarement, le meilleur remède dont il s'est servi contre ses grandes insomnies, étoit des Laitues qu'il mangeoit le soir; & que ses dents s'étant tellement gâtées qu'il ne pouvoit plus en manger de crues, sans peine, il les avoit fait bouillir.

Nous éprouvons tous les jours cette vertu anodyne dans les Laitues; laquelle ne dépend pas, comme quelques-uns le pensent, d'un principe narcotique & nuisible, mais de son suc aqueux & nitreux, qui tempère l'effervescence des humeurs, qui adoucit l'ardeur & le feu de l'estomac, du foie, des reins & des autres viscères, qui en relâche les fibres resserrées, & dont les oscillations sont très-vives, & qui rétablit entièrement de cette manière toutes les fonctions & le sommeil même. Selon le témoignage de Lucius Junius Columelle, on donnoit des Laitues aux convalescens en qui il restoit de l'insomnie:

*Jamque salutari properat Lactuca  
sopore,*

*Tristia quae relevat longi fastidia morbi.*

La Laitue qui procure un sommeil salutaire, guérit les tristes dégoûts que cause une longue maladie.

La Laitue est un doux émollient. C'est pourquoi les anciens en prenoient au commencement du repas, comme on peut le voir dans Martial, l. II.

*Epigr. 53.*

*Prima tibi dabitur ventri Lactuca movendo*

*Utilis.....*

On vous servira d'abord de la Laitue qui est utile pour lâcher le ventre.

Les Laitues crues ou cuites sont d'un très-grand secours dans les tempéramens resserrés, si on en mange souvent, & par conséquent pour les maladies hypochondriaques & scorbutiques, dans lesquelles le resserrement de ventre qui dure long-tems, cause un grand nombre de symptomes fâcheux. C'est ce qui est confirmé par l'exemple d'un certain Hypochondriaque dont Joseph Lanzonius parle, *Ephem. Germ. Ded. III. ann. 1. Observ. 34.* Il étoit attaqué de ce mal depuis long-tems, qui étoit joint à une grande foiblesse d'estomac, d'angoisses après le repas, de difficulté de respirer,

de tintement d'oreilles, & de beaucoup de vents qui lui causoient beaucoup de rots ; il fut guéri enfin par le fréquent usage qu'il fit de Laitue tant à son dîner qu'à son souper.

Il paroît qu'Auguste étoit attaqué des mêmes maladies : il recouvra sa première santé, selon que le rapporte Pline, *l. 19. c. 8.* en mangeant des Laitues par le conseil d'Antoine Musa son premier Médecin, à qui le peuple Romain dressa à cause de cela une statue auprès du temple d'Esculape, au rapport de Suétone.

S. Pauli, *in Quadripart. Botanis.* a fort vanté l'excellente vertu des Laitues contre les maladies hypochondriaques. Il souhaitoit que ceux qui habitent sur les côtes de la mer Baltique, mangeassent des Laitues, sinon crues, au moins cuites ; ce qui les délivreroit de plusieurs maladies causées par le resserrement de ventre qui accompagne ordinairement la maladie hypochondriaque. L'expérience journalière prouve cette vertu dans la même maladie : car nous avons vû plusieurs mélancholiques & hypochondriaques, qui ont été fort soulagés & même guéris par l'usage continué de Laitue crue ou cuite ; ils avoient renoncé à la viande & au vin.

Quelques Médecins ont dit que la Laitue faisoit beaucoup de sang, ce qui certainement ne seroit pas un mal. Sim<sup>on</sup> Sethi, fondé sur cette opinion, dit que ceux qui crachent le sang, ne doivent pas en manger. Mais nous croyons avec Gallien qu'elle ne produit pas beaucoup de sang, mais qu'elle rend le chyle bien conditionné, fluide, tenu, aqueux; ce qui délaye fort bien la masse du sang, le détrempe, le rarefie & le rend fluide: ainsi elle augmente le volume du sang, sans en augmenter la quantité. On en prescrit utilement à ceux qui crachent le sang, pour en adoucir l'acrimonie, & en appaiser le bouillonnement. C'est de la même manière qu'elle augmente le lait des nourrices, en qui il manque ou est diminué par l'épaississement ou la chaleur des sucs.

Galien dit que le suc exprimé des Laitues donné à la dose de cuill. iv. ou ℥ij. fait mourir de la même manière que le Pavot ou la Ciguë, quoique les feuilles prises en plus grande quantité qu'il n'en faut pour en tirer cette quantité de suc, ne cause aucun mal: mais ou Gallien rapporte seulement l'opinion commune de son tems, sans l'avoir éprouvée; ou les Laitues qui naissoient dans son pays,

avoient des vertus différentes des nôtres; puisque nous donnons tous les jours non-seulement sans danger, mais encore avec succès, le suc de Laitue.

Quelques-uns ont soupçonné que les Laitues diminuoient la semence & les feux de l'amour. C'est de-là que les Pythagoriciens ont donné à une sorte de Laitue le nom d'εὐρύχιος & d'ἀστύτις, parcequ'elle rend les hommes comme des eunuques & les femmes stériles. C'est pourquoi le Poëte Callimachus représente Adonis enseveli par Venus dans les Laitues : & Eubulus le comique appelle les Laitues *la nourriture des morts*. Cette opinion étoit si commune chez les Romains, que plusieurs du tems d'Auguste se faisoient un scrupule de manger des Laitues, selon que Pline le rapporte, *l. 19. c. 8*. Mais l'exemple de cet Empereur détruisit ce préjugé. Il est vrai que les Laitues n'excitent pas les feux de l'amour; au contraire elles les diminuent, en tempérant les humeurs : mais elles ne les détruisent pas entièrement. Les gens mariés qui désirent d'avoir des enfans, ne les doivent point craindre, quoiqu'on en conseille beaucoup à ceux qui vivent dans le célibat, ou qui étant mariés sont incommodés des feux de la

concupiscence qui les consumeroit en les desséchant. Ceux dont l'estomac est trop foible & trop froid, doivent s'en abstenir. On les interdit aussi aux phlegmatiques & aux asthmatiques, & à ceux qui ont la vûe foible; car il y a une opinion ancienne & très-commune, qu'elles nuisent à la vûe, si on en fait trop d'usage.

On mange la Laitue toute crue, surtout en Esté avec de l'huile, du vinaigre & du sel. Quelques-uns, pour corriger la froideur qu'on lui attribue, y ajoutent du Cerfeuil, de l'Éstragon, du Cresson, des Oignons, &c. mais elles n'ont pas besoin de ces correctifs: au contraire ils sont plus difficiles à digérer que la Laitue elle-même; ce que l'on voit par les rots, que l'on rend long-tems après les avoir mangés, & qui ont l'odeur & la faveur de ces plantes. Si quelqu'un désire que les Laitues se digèrent plus facilement & plus promptement, qu'il boive par-dessus de bonne eau, & non du vin.

Quelques-uns croient que les Laitues cuites nourrissent plus, & sont plus salutaires que celles qui sont crues, surtout pour ceux qui ont l'estomac foible. D'autres au contraire pensent avec Non-

nus, *L. de re cibariâ*, que par l'ébullition elles contractent trop d'humidité, ce qui peut relâcher l'estomac: c'est pourquoy Hyppocrate, *L. 7. Epidem.* rapporte parmi les causes du *Cholera morbus* l'usage des Laitues cuites, parceque leur trop grande humidité bouleverse l'estomac. Mais les Laitues, soit crues, soit cuites, sont salutaires, pourvû qu'on en fasse usage modérément. On les fait bouillir avec de l'eau & du sel, & on y ajoute quelquefois un peu de beurre, ou bien on les fait cuire dans le bouillon de viande.

On prépare avec les Laitues des apozèmes & des bouillons rafraîchissans & humectans. On les prescrit souvent en lavement, pour rafraîchir & amollir le ventre.

On trouve dans les Boutiques des graines de Laitue, que l'on compte parmi les petites semences froides, & qui sont celles de Laitue, de Pourpier, d'Endive, & de Chicorée sauvage. On y conserve aussi une eau distillée de Laitue, qui est utile pour humecter & rafraîchir, & que l'on emploie dans les juleps & les potions rafraîchissantes. L'émulsion faite des graines de Laitue dans l'eau de cette plante mêlée avec du Syrop de Nénuphar

ou de Guimauve adoucit l'ardeur de l'urine, tranquillise pendant la nuit, & dissipe les songes impurs.

℞. Racines de Chicorée, d'Oseille, de Nénuphar, ana ℥j.

Feuilles de Laitue, de Pourpier, d'Oseille, de Buglose, & de Chicorée blanche, ana poign. j.

Fleurs de Violette & de Bourrache, ana pinc. j.

F. bouillir dans ℔ij. d'eau réduites à ℔jss. Ajoutez sur la fin ℥j. des quatre grandes Semences froides pilées. Délayez dans la colature Nitre purifié, ℥j.

Syrop de Nénuphar, ou de Grenade, ℥ij.

F. un apozème pour quatre doses à prendre de quatre heures en quatre heures, pour rafraîchir, humecter, épaisir & adoucir.

℞. Un poulet, dont on ôtera les intestins, la peau, les piés & la tête, ℔ss. de col de veau. F. bouillir dans ℔vj. d'eau limpide réduites à ℔iv.

Ajoutez sur la fin une tête de Laitue partagée en quatre, feuilles de Pourpier, de Bête, de Bourrache, ana poign. j.

F. quatre bouillons rafraîchissans &

altérans , que l'on prendra aux heures médicinales.

- ℞. Racines de Tormentille , de  
Bistorte , ana ℥ss.  
Grande Consoude , ℥j.  
Feuilles de Laitue , de Pourpier , de  
Plantain , de Mille-feuille , ana  
poign. j.  
Roses rouges , Balaustes , ana pinc. j.  
Des quatre grandes semences froides , ℥ss.  
Graines de Pavot , & de Laitue ,  
ana ℥j.  
Un morceau de rouelle de veau ,  
ou de trumeau de bœuf.

F. bouillir s. l. pour deux bouillons ,  
pour épaisir le sang dans les hé-  
morrhagies & les flux de ventre.

- ℞. Eau de Laitue , de Pourpier , &  
d'Alleluia , ana ℥ij.  
Nitro purifié , ℥ss.  
Syrop de Grenade , ou de Berbe-  
ris , ℥j.

F. un julep rafraîchissant , & pour  
tempérer le bouillonnement des hu-  
meurs.

- ℞. Des quatre grandes Semences froides ,  
ana ℥ss.  
Graines de Laitue , & de Pavot  
blanc , ana ℥j.

- . Pilez f. l. en versant peu-à-peu eau de Laitue distillée, ℥vj.  
 Délayez dans la colature Syrop de Nénuphar, ou de Guimauve, ℥j.  
 F. une émulsion pour une seule dose, à prendre à l'heure du sommeil dans les veilles immodérées, ou que l'on réitérera plusieurs fois le jour dans l'ardeur d'urine, &c.
- ℞. Sucs clarifiés de Laitue, de Pourpier, & de Plantain, ana ℥iv.  
 Syrop de Consoude, ou de Lierre terrestre, ℥℞.  
 F. un julep, pour le crachement de sang & les hémorragies.

Dans la phrénésie, le délire & la fièvre ardente, S. Pauli applique sur les temples & sur la suture coronale, & même sur les poignets un linge plié en double ou en triple, trempé dans de l'eau de Laitue, dans laquelle on a dissout du Nitre cristallisé.

On emploie toutes les Laitues dans le Syrop de Chicorée composé, dans l'Electuaire appelé *Requies Nicolai*, dans l'Onguent Populeum, & les graines dans le Syrop de Jujubes de Charas, & dans le Syrop restaurant ou de Tortue du même Auteur.

*Laitue sauvage*, LACTUCA SYLVESTRIS

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 163*  
COSTA SPINOSA, *Off. C. B. P. 123. Raii*  
*Hist. 222. I. R. H. 473. LACTUCA*  
SYLVESTRIS, sive ENDIVIA multis dicta,  
folio laciniato, dorso spinoso, *J. B. 2.*  
*1003. LACTUCA SYLVESTRIS, Dod. Pempt.*  
*646. SERIS DOMESTICA, Lob. Icon. 234.*  
ENDIVIA *Offic. Quorumd.* SCARIOLOA &  
SERRIOLOA, *Cord.*

Sa racine est plus courte & plus petite que celle de la Laitue des jardins. Ses feuilles sont placées sans ordre; elles sont oblongues, petites cependant, & étroites, sinuées, & découpées profondément des deux côtés, armées d'épines un peu rudes le long de la côte qui est en dessous, remplies d'un suc laiteux. Sa tige est haute d'une coudée & plus; elle est épineuse à son commencement, & partagée à son sommet en plusieurs petits rameaux garnis de petites fleurs jaunes, semblables à celles de la Laitue de jardins, auxquelles succèdent des semences garnies d'aigrettes & noirâtres. On la trouve dans les haies & sur les bords des champs; elle vient aussi dans les vignes & les potagers: elle est toute d'usage.

Dans l'analyse chymique de lbv. de Laitue sauvage haute d'un demi pié, sans les racines, distillées à la cornue, il est

forti ℥iv. ℥iij. ℥vij. gr. iij. de liqueur limpide, d'une saveur d'herbe, d'abord obscurément acide, ensuite manifestement acide, & enfin manifestement acide & austère: ℥ij. ℥ij. gr. vj. de liqueur rousse, empyreumatique, soit salée, soit un peu alkaline & austère: ℥j. ℥vj. de liqueur rousse, impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux: ℥j. gr. xxxvj. de sel volatil-urineux concret: ℥j. ℥iij. gr. xxj. d'huile épaisse comme de la graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iv. ℥v. gr. lx. laquelle étant bien calcinée, a laissé ℥iij. gr. xvij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥vj. gr. xlij. de sel fixe alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥j. ℥vj. gr. xvij. & dans la calcination de ℥j. ℥v. gr. xlij.

La Laitue sauvage est plus amère & plus remplie de suc laiteux, que celle de jardins: elle donne dans l'analyse plus d'huile & plus de sel urineux. Elle paroît contenir un sel essentiel nitreux, vitriolique, ammoniacal: elle approche pour les vertus de celle de jardins; mais elle est plus apéritive & détersive: elle lâche le ventre, & procure le sommeil.

On emploie la Laitue sauvage dans le Syrop de Chicorée composé.

## L A M I U M.

*Ortie morte.*

**I**L y a deux sortes d'Ortie morte employées dans les Boutiques; savoir, la blanche, & la rouge.

*L'Ortie morte, l'Ortie blanche, l'Ortie qui ne pique point; LAMIUM ALBUM, URTICA INERS, & URTICA MORTUA, Off. LAMIUM VULGARE ALBUM, sive ARCHANGELICA, flore albo, Park. Theatr. 604. I. R. H. 183. LAMIUM ALBUM, non foetens, folio oblongo, C. B. P. 231. GALEOPSIS, sive URTICA INERS, floribus albis, J. B. 3. 322. URTICA INERS, sive LAMIUM PRIMUM, Dod. Pempt. 153. LAMIUM ALBUM Gerard. Raii Hist. 559. LAMIUM ALBUM, Tab. Icon. 536.*

Ses racines sont nombreuses, fibreuses. Elle s'étend aussi beaucoup par un grand nombre de rejettons, qui repent obliquement sur terre presque comme la Mente. Ses tiges sont hautes d'un pié ou d'une coudée, quarrées, assez grosses, plus gresles & plus foibles cependant vers la terre,

ce qui fait qu'elles ont peine à se soutenir; creusées, un peu velues, branchues entrecoupées de quelques nœuds, purpurines vers la terre dans les lieux exposés au soleil. Ses feuilles sont deux à deux & opposées, semblables à celles de l'Ortie commune: celles qui sont au bas des tiges, sont portées sur de longues queues, & celles du haut les ont plus courtes, & garnies d'un duvet court, & qui ne fait point de mal. Ses fleurs naissent des nœuds, & par anneaux autour des tiges; elles sont assez grandes, d'une seule pièce, en gueule, blanches, ou plutôt pâles en dehors que jaunes: la lèvre supérieure ou le casque est creusé en manière de cuillère, garnie de poils sur-tout sur les bords, renfermant en dedans quatre petites étamines, deux plus longues & deux plus courtes: la lèvre inférieure est pâle, & n'est pas pointillée, échancrée en cœur; terminée l'une & l'autre en manière de gorge bordée d'un feuillet. Les sommets des étamines sont bordés de noir, & représentent en quelque sorte un 8. de chiffre. Leur pistile est un filet fourchu placé entre les étamines: il s'éleve du fond du calyce, & est attaché à la partie postérieure en manière de clou. Le

calyce est ample, évasé, en tuyau, canelé, partagé en cinq segmens oblongs, étroits, terminés par cinq petites épines pointues, mais qui ne font point de mal : le pistile est comme accompagné au fond du calyce de quatre embryons qui se changent ensuite en autant de graines triangulaires, unies ensemble, cachées dans une capsule qui ser voit de calyce à la fleur. L'odeur de cette plante est un peu forte : on la trouve le long des haies, des chemins & des murailles, dans les décombres & les buissons, & assez souvent dans les jardins qui ne sont pas bien cultivés. Ses feuilles & ses fleurs sont d'usage.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de cette plante fleurie, sans les racines, distillées à la cornue, il est sorti ℥x. ziv. gr. xij. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une saveur d'herbe, obscurément salée : ℥j. ℥xij. zij. de liqueur limpide, d'abord obscurément salée & obscurément acide, ensuite manifestement acide : ℥j. ℥vj. gr. xxiv. de liqueur limpide, d'abord un peu acide, ensuite acide de plus en plus, obscurément austère : ℥v. zij. de liqueur rousse, légèrement empyreumatique, soit acide, soit salée, urineuse : ℥iij. zij. gr. xlij. de liqueur rousse, impregnée de beaucoup

de sel volatil-urineux : ℥ij. ʒj. d'huile épaisse comme de la graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥v. ʒj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥ij. ʒiv. gr. xliij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. ʒj. gr. xij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iiij. ʒiv. gr. lxxvj. & dans la calcination de ℥ij. ʒiv. gr. xxx.

Le suc d'Ortie blanche ne change presque point le papier bleu. Il paroît contenir un sel essentiel tartareux, envelopé dans beaucoup de soufre bitumineux & de terre : c'est principalement de ce soufre que dépend sa vertu balsamique.

Les Médecins modernes recommandent cette plante pour les fleurs blanches, les maladies du poumon, les tumeurs & les duretés de la rate, & sur-tout pour arrêter les hémorragies de la matrice, & pour consolider les plaies. S. Pauli doute fort de ces vertus : cependant l'expérience journalière nous fait voir que ses fleurs & ses feuilles sont utiles pour les fleurs blanches, & les hémorragies de la matrice. On fait macérer ses sommités fleuries dans de l'eau bouillante en guise de Thé, & on donne un ou deux

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 169*  
verres de cette infusion deux ou trois fois  
le jour : ou on en fait des bouillons avec  
les feuilles de Pourpier ; ou bien on fait  
une Conserve de ses feuilles avec le Sucre,  
dont on prend ℥j. tous les jours.

℞. Col de veau, ℥ss.

F. bouillir dans s. q. d'eau pour  
deux bouillons. Ajoutez sur la fin  
sommités fleuries d'Ortie blanche,  
poign. iij.

Feuilles de Pourpier, poign ij.

Donnez un de ces bouillons le matin,  
& l'autre le soir.

L'huile d'Olive dans laquelle on a  
maceré des fleurs d'Ortie blanche au  
soleil, est un Baume vulnéraire excel-  
lent pour les plaies des tendons, selon  
l'observation de M. Dodart Docteur de  
Faculté de Médecine de Paris, de  
l'Académie Royale des Sciences, égale-  
ment illustre par son érudition & sa pro-  
bité. Ce Baume est fort bon, selon Tra-  
vins, pour déterger & cicatrifer les ulcères  
dissiper les tumeurs. J. Rai a copié  
ce remède suivant pour les écrouelles,  
dans le manuscrit de M. Hulse.

℞. Feuilles d'Ortie blanche, poign. j.  
F. chauffer entre deux tuiles chaudes,  
& appliquez sur la tumeur. Elle  
l'ouvrira beaucoup dans l'espace

d'une nuit ; & quand elle sera ouverte, ajoutez-y le mélange qui suit.

℞. Verjus, cuill. vj.  
Beurre du mois de May, la grosseur  
d'une Noix. Mêlez, & étendez sur  
de la laine noire trempée dans de  
l'Huile de pié de bœuf.

F. prendre intérieurement de l'Eau de  
fleurs de Genêt tous les jours, le  
matin à jeun, & à quatre heures  
après midi.

Il y a une autre espèce d'*Ortie morte*  
à fleurs purpurines, qui ne diffère de la  
précédente que par sa couleur purpuri-  
ne : on l'appelle *URTICA INERS*, FLORE  
*PURPUREO*, *Off.* *LAMIUM*, FOLIO OBLON-  
GO, flore rubro, *Park. Theatr.* 606.  
*I. R. H.* 183. *LAMIUM PURPUREUM* non  
fœtens, folio oblongo, *C. B. P.* 231.  
*GALEOPSIS*, sive *URTICA INERS*, flore  
purpurascens majore, folio non macu-  
lato, *J. B.* 3. 321. On dit qu'elle est  
utile comme la précédente ; mais elle est  
moins employée.

*L'Ortie morte puante*, *LAMIUM RU-*  
*BRUM*, & *LAMIUM PURPUREUM*, *Off.*  
*LAMIUM purpureum fœtidum*, folio sub-  
rotundo, sive *GALEOPSIS* *Diosc.* *C. B. P.*  
230. *I. R. H.* 183. *GALEOPSIS*, sive  
*URTICA INERS*, folio & flore minore,

J. B. 3. 323. URTICA INERS, ALTERA,  
 Dod. Pempt. 153. LAMIUM RUBRUM Ge-  
 rard. Raii Hist. 559. LAMIUM VUIGA-  
 RE, folio subrotundo, flore rubro, Park.

Sa racine est menue, fibreuse, non  
 rempante. Ses tiges sont nombreuses,  
 quarrées, creuses, presque lisses, assez  
 hautes, branchues près de la terre, en-  
 suite garnies d'une ou de deux paires de  
 feuilles, presque nues vers le sommet,  
 hautes d'un demi-pié, foibles. Ses feuilles  
 sont au sommet des rameaux en grand  
 nombre & par anneaux, d'une seule pié-  
 ce, en gueule, petites, purpurines, dont  
 la lèvre inférieure est marquée de taches  
 d'un noir foncé. Les calyces des fleurs  
 sont courts, évasés, canelés, sans pédi-  
 cules, partagés en cinq parties; ils con-  
 tiennent dans leur fond quatre graines  
 oblongues, triangulaires, brunes, & lui-  
 vantes, quand elles sont mûtes. Ses feuil-  
 les ressemblent à celles de l'Ortie, mais  
 elles sont plus petites & plus courtes,  
 molles, crénelées à leur bord, portées  
 sur des queues d'un demi-pouce. Toute  
 cette plante a une odeur fétide & désa-  
 gréable; elle vient dans les hayes & sur  
 les masures, dans les décombres, & dans  
 les lieux incultes des jardins. Ses fleurs  
 & ses feuilles sont d'usage.

Cette plante contient une plus grande quantité d'huile bitumineuse que l'Ortie blanche, mais moins que l'Ortie morte des bois; c'est pourquoy on l'emploie rarement, mais on la leur substitue quelquefois: elle est vulnéraire, résolutive, adoucissante. On en recommande la décoction contre la dyssenterie. Cette plante pilée & appliquée extérieurement passe pour être propre à dissiper toute sorte de tumeurs, & même pour appaiser les inflammations, déterger les ulcères putrides, & faire cicatrifer les plaies.

## L A M P S A N A.

**L** *Ampfano, Herbe aux mammelles;*  
 LAMPSANA VULGARIS, Off. LAMPSANA, Dod. Pempt. 675. I. R. H. 479. J. B. 2. 1028. Raii Hist. 256. SONCHO AFFINIS LAMPSANA DOMESTICA, C. B. P. 124. LAMPSANA, Ger. emac. LAMPSANA VULGARIS, Park. CHRYSOLACHANUM Plinii, Ruell. PAPILLARIS HERBA, Quorund.

Sa racine est blanche, simple, ligneuse & garnie de fibres. Sa tige est haute de deux coudées & plus, cylindrique,

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 173  
canelée, garnie de quelques poils, rougeâtre, creuse, branchue. Les feuilles qui sont vers la racine & la partie inférieure de la tige ont une ou deux découpures de chaque côté, plus larges, & une à leur extrémité, de la grandeur & presque de la figure de celle du Laitron des murailles, ou de l'Herbe de Sainte-Barbe; très-molles, velues, placées alternativement: celles qui sont au haut des tiges & sur les rameaux, sont oblongues, étroites, pointues, sans queues, & entières: la partie supérieure des tiges & des rameaux, est lisse, & terminée par de petites fleurs jaunes, composées de plusieurs demi-fleurons, portés chacun sur un embryon, & renfermés dans un calyce d'une seule pièce, découpé en plusieurs parties, lequel se change ensuite en une capsule canelée, remplie de menues graines, noirâtres, un peu courbes, pointues, sans aigrettes, quoique J. Bauhin dise que ces fleurs se changent en des aigrettes. Toute cette plante répand un lait amer, quand on la blesse; elle est très-fréquente dans les jardins & les vergers, le long des champs, & sur le bord des chemins. Elle est toute d'usage, mais rarement.

Dans l'analyse chymique de ꝑbv. de cette plante fleurie, il est sorti par la distil-

lation d'abord beaucoup de liqueur herbacée, obscurément acide, ensuite obscurément acide & austère, & enfin manifestement acide, & alkaline-urineuse: quelques grains de sel urineux concret: ℥j. ʒj. environ d'huile de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥vj. ʒv. laquelle étant calcinée au creuset pendant 15. heures, a laissé ℥ij. ʒv. gr. xxxvj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒvj. gr. xxxvj. de sel fixe alkali. La perte des parties dans la calcination a été de ℥iij. ʒvij. gr. xxxvj.

Cette plante contient un sel essentiel tartareux, mêlé avec beaucoup d'huile épaisse bitumineuse, & avec beaucoup de terre & de flegme: elle est rafraîchissante & émolliente. On l'emploie quelquefois dans les décoctions émollientes pour des lavemens: on s'en sert rarement à l'intérieur.

Etant pilée, appliquée extérieurement, ou son suc exprimé & mêlé dans des Onguens, déterge très-puissamment les ulcères & les plaies. Ce même suc guérit la dartre. On le croit efficace pour guérir les mammelles ulcérées: & c'est de-là que lui est venu le nom d'*Herbe aux mammelles*.

## L A P A T H U M.

ON donne dans les Boutiques le nom de *Lapathum* à plusieurs plantes ; savoir , 1°. LAPATHUM HORTENSE, folio oblongo , sive LAPATHUM SATIVUM , *Patience* , *Parelle*. 2°. LAPATHUM MAJUS , quod HIPPOLAPATHUM , vel RHABBARUM MONACHORUM , *Off. Rhubarbe des Moines*. 3°. LAPATHUM SINUATUM , *Lapaton Violon*. 4°. LAPATHUM SANGUINEUM , *Sang de Dragon* , ou *Patience rouge*. 5°. LAPATHUM SYLVESTRE, quod OXYLAPATHUM , *Off. Patience sauvage ordinaire* , *Parelle*. 6°. LAPATHUM ROTUNDIFOLIUM , *Fausse Rhubarbe* , *Rhubarbe bâtarde*. 7°. LAPATHUM AQUATICUM , HYDROLAPATHUM , *Off. Patience aquatique* , *Parelle de marais*. 8°. LAPATHUM SPINACIA DICTUM , *Epinars*. 9°. LAPATHUM ACETOSUM , OXALIS , & ACETOSA DICTUM , *Oseille*. 10°. LAPATHUM UNCTUOSUM, seu BONUS-HENRICUS , *Bon-Henry*. Nous avons déjà parlé des deux derniers ; il s'agit ici des huit autres.

1°. *Patience* , *Parelle* ; LAPATHUM HORTENSE, folio oblongo , LAPATHUM

SATIVUM, LAPATIUM, RUMEX, PARELLA, PATIENTIA, *Off. & Culinar.* LAPATHUM HORTENSE, folio oblongo, sive secundum Diosc. *C. B. P.* 114. *I. R. H.* 504. LAPATHUM SATIVUM, *Dod. Pempt.* 648. HYPPOLAPATHUM SYLVESTRE, *Matth.* RUMEX HORTENSIS, vel secundus, *Trag.* 314.

Sa racine est droite, longue, fibreuse, jaune en dedans. Sa tige est noueuse, haute de deux coudées & plus, quelquefois de la hauteur d'un homme. Ses feuilles sont oblongues, semblables à celles de la Patience sauvage, mais plus grandes & plus molles, dont la pointe est plus obtuse; plus petites cependant que celles de la Patience aquatique. Ses fleurs sont placées le long des rameaux, & par anneaux; elles sont petites, sans pétales, composées de six étamines vertes, courtes, garnies de sommets droits & blancs qui sortent d'un calyce à sept feuilles, comme dans l'Oseille. Leur pistile se change en une graine triangulaire, envelopée d'une capsule membraneuse, composée des trois grandes feuilles du calyce. On cultive cette plante dans les jardins; elle est rarement d'usage.

II°. *Rhubarbe des Moines*, LAPATHUM MAIUS, HYPPOLAPATHUM, RHA-

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 177

BARBARUM MONACHORUM, *Off.* LAPATHUM HORTENSE LATIFOLIUM, *C. B. P.* 115. *I. R. H.* 504. LAPATHUM MAJUS, sive RHABARBARUM MONACHORUM, *J. B.* 2. 985. HYPPOLAPATHUM, sive RHABBARBARUM MONACHORUM, *Dod. Pempt.* 648. HYPPOLAPATHUM SATIVUM *Gerard. Raii Hist.* 171. LAPATHUM SATIVUM, sive PATIENTIA, *Park.*

Sa racine est longue, épaisse, garnie de plusieurs fibres, brune en dehors, fort jaune en dedans. Sa tige s'éleve quelquefois à la hauteur d'un homme; elle est canelée, rougeâtre, partagée vers le haut en beaucoup de rameaux. Ses feuilles sont longues d'un pié ou d'un pié & demi, larges, pointues, fermes, sans être dures & roides, lisses, d'un verd foncé; dont les bords sont quelquefois repliés en dessus, unis cependant, & sans crénelures; portées sur de longues queues rougeâtres. Ses fleurs sont sans pétales, à étamines semblables à celles de l'Oseille, placées sur les rameaux dans toute leur longueur. Quand elles sont passées, il leur succède des graines anguleuses, envelopées de folicules membraneuses, semblables aux graines de Patience ou d'Oseille.

On cultive cette plante dans les jar-

dins: elle a presque les mêmes principes que la Rhubarbe bâtarde, dont elle a les vertus. L'une & l'autre purge légèrement la bile, est fort astringente, leve les obstructions du foie, soit en dissolvant les humeurs épaisses, soit en rétablissant le ton des fibres relâchées. C'est pourquoi on les emploie quelquefois utilement en poudre ou en décoction, pour le flux de ventre & l'obstruction des viscères.

III°. *Lapaton Violon*, LAPATHUM SINUATHUM, *Off.* LAPATHUM PULCHRUM, Bononienſe, ſinuatum, *J. B.* 2. 988. *I. R. H.* 504. LAPATHUM PARISIENSE, ſinuatum, *H. R. P.*

Sa racine eſt épaiſſe. Ses feuilles ſont nombreuſes, la plûpart longues de deux pouces, portées ſur des queues preſque de même longueur: elles ſont larges d'environ un pouce, ayant deux échancrures oppoſées l'une à l'autre dans leur milieu, & l'extrémité arrondie; de forte qu'elles reſſemblent par leur figure à l'inſtrument que nous appellons *Violon*. Du milieu des feuilles s'éleve une tige longue d'un pié, quelquefois d'un pié & demi, partagée en pluſieurs branches recourbées. Il ſort de chaque nœud de la tige des fleurs vertes à étamines, de mê-

me que dans les autres Patiences, à chacune desquelles succèdent des capsules anguleuses, formées de trois petites feuilles dentelées, contenant des graines triangulaires roussâtres. Cette plante vient d'elle-même dans les environs de Paris. Les Provençaux la cultivent parmi les plantes potagères; on la mange pendant l'Hyver.

IV°. *Sang de Dragon, Patience rouge*; LAPATHUM SANGUINEUM, LAPATHUM RUBRUM, LAPATHUM NIGRUM, *Off.* LAPATHUM folio acuto, rubente, *C. B. P.* 114. *I. R. H.* 504. *Raii Hist.* 174. LAPATHUM SANGUINEUM, sive SANGUIS DRACONIS HERBA, *J. B.* 2. 988. LAPATHUM RUBENS, *Dod. Pempt.* 650.

Il est assez semblable à la Patience des jardins, & on le distingue facilement de toutes les espèces de Patience par son suc rouge, & par les nervures qui s'étendent & s'entrelassent dans les feuilles, & qui sont de couleur de sang, de même que les queues des feuilles. Ce suc teint les mains & le chamois, d'abord de couleur purpurine, qui dégénere bientôt en une couleur bleue. On cultive cette plante dans les jardins, pour servir d'herbe potagère; ses feuilles & ses graines sont d'usage.

La Patience rouge contient un sel es-

fentiel, plus nitreux que celui de la Patience sauvage. Quelques-uns mangent ses feuilles cuites avec d'autres herbes potagères : elles lâchent le ventre, c'est pourquoi on les prescrit quelquefois dans les bouillons émoulliens & rafraîchissans. Sa graine, qui est appelée mal-à-propos dans les Boutiques *graine de sang de Dragon*, fortifie, resserre, & calme les douleurs. On la donne jusqu'à ℥ss. ou ℥j. en poudre, délayée dans quelque liqueur convenable, pour arrêter les écoulemens trop abondans de la matrice, & les flux de ventre accompagnés de tranchées ou sanguinolens. J. George Volckamer, in *Ephem. Germ. Dec. 11. ann. 1. p. 42* D. assure qu'il a fait prendre avec un heureux succès dans les flux de ventre accompagnés de tranchées, du Vin chaud dans lequel on'avoit macéré, ℥j. ou ℥ss. de cette graine, & que l'on avoit ensuite passé.

Dans l'analyse chymique, les feuilles de Patience de jardins ont donné beaucoup de liqueur manifestement acide, une portion médiocre de sel volatil-urineux, peu d'huile & de terre. Leur suc rougit le papier bleu; il contient un sel essentiel tartareux-ammoniacal.

Les anciens servoient la Patience sur leurs tables frugales parmi les autres

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 181  
herbes potagères, comme on peut le voir  
dans Horace sur les louanges de la vie  
rustique, Epod. Ode ij.

*Non attagen Ionicus*

*Jucundior, quàm lecta de pinguiſſimis*

*Oliva ramis arborum,*

*Aut herba Lapathi prata amantis, &  
gravi.*

*Malva salubres corpori.*

Une gelinote de bois des plus délica-  
tes flateroit moins mon goût, que d'ex-  
cellentes Olives cueillies dans un plan  
fertile, qu'un peu de Patience qui naît  
dans les prairies, ou que des Mauves sa-  
lutaires à ceux qui n'ont pas la liberté  
du ventre.

Galien pense que cette plante peut être  
appelée la *Bête sauvage*; parcequ'elle  
resemble par sa faveur & ses vertus à  
la Bête des jardins: il croit cependant  
qu'il y a quelque différence, en ce que  
celle-ci est plus douce; & c'est pour cela  
qu'on la sert plus souvent sur les tables.

Les anciens attribuoient à toute forte  
de décoction de Patience la vertu d'amol-  
lir le ventre. Horace ne l'ignoroit pas;  
il s'exprime ainsi, Satyr. 4. liv. II.

*Si dura morabitur alvus,*

*Mytulus & viles pellent obstantia Concha;*

*Et Lapathi brevis herba, &c.*

Etes-vous resserré ? Rien n'est meilleur pour rendre la liberté du ventre que de prendre des Moules , & quelques autres menus coquillages , des feuilles courtes de Patience , &c.

Il appelle cette plante *courte* , quand elle est cueillie avant que la tige pousse ; car c'est dans ce tems sur-tout qu'elle est bonne à manger.

On sert très-rarement sur nos tables les feuilles de Patience de jardin ; on les emploie seulement dans les bouillons & les apozèmes émolliens & rafraîchissans. S. Pauli, *in Quadr. Botan.* veut qu'on fasse un mêt de feuilles de Patience des jardins , pour faire manger à ceux qui étant tourmentés de la goutte sont encore sujets au resserrement de ventre. C'est ce qu'il confirme par l'expérience de l'illustre C. Bartholin , qui étant sujet à cette maladie à cause de ses longues études , avoit coutume dans le tems de l'accès de se tenir le ventre libre par ce remède. Cette plante donne un suc aqueux , médiocrement grossier , & peu nourrissant. On recherche quelquefois les feuilles de Patience sauvage , mais sur-tout les racines pour l'usage de la Médecine.

V<sup>o</sup>. *Patience sauvage* , LAPATHUM SYLVESTRE , LAPATHUM ACUTUM , OXY LAPATHUM , *Off.*

On a coutume d'employer indifféremment sous les noms que nous venons de citer, trois espèces de Patience sauvage. Non-seulement les Apoticaïres les confondent souvent à cause de la figure de leurs feuilles qui varie, mais encore les Auteurs de Botanique. Nous suivrons la distinction de J. Rai, qui nous paroît la plus exacte.

1°. *La Patience sauvage à feuilles arrondies*, LAPATHUM FOLIO MINUS ACUTO, C. B. P. 115. Lob. Icon. 285. I. R. H. 504. LAPATHUM VULGARE, folio obtuso, J. B. 2. 984. Raii Hist. 175. LAPATHUM SYLVESTRE, vulgatius, Park. LAPATHUM SYLVESTRE, folio minus acuto, Gerard.

Sa racine est simple, quelquefois branchue, épaisse, plongée profondément dans la terre, brune en dehors, jaune en dedans. Les feuilles qui sortent de la racine, sont portées sur de longues queues; & celles qui sont sur les tiges, sont plus courtes: elles sont larges d'une palme ou d'une palme & demie, deux fois plus longues, quelquefois plus arrondies & obtuses, d'autrefois plus longues & pointues, tellement sinuées à leurs bords qu'elles paroissent crénelées, ciliées des deux côtés, garnies d'un côté nitoyenne & de grosses nervures velues

en dessous, & d'un verd pâle. Ses tiges sont nombreuses, hautes d'une coudée & d'une coudée & demie, cylindriques, canelées, légèrement velues, remplies de moëlle, branchues, portant à leurs nœuds qui sont écartés, des feuilles placées alternativement. Les fleurs sont au haut de la tige & des rameaux, rangées en longs épis, peu serrés cependant, & composés de plusieurs fleurs disposées par anneau; elles sont petites, sans pétales, attachées chacune à un pédicule court & greffe, composées de plusieurs étamines surmontées de sommets jaunes, & renfermées dans un calyce à six feuilles, dont les trois segmensou petites feuilles internes étant devenues grandes & dentelées à leur bord font une capsule séminale, qui contient une seule graine triangulaire, luisante, de couleur de Chataigne, plus pâle que celle de la Patience sauvage ordinaire. Cette plante vient dans les environs de Paris, près de Montmorency.

2°. *La Patience sauvage, frisée*; LAPATHUM FOLIO ACUTO, CRISPO, C. B. P. 115. I. R. H. 504. Raii Hist. 175. LAPATHUM ACUTUM, CRISPUM, J. B. 2. 988. Tab. Icon. 436. LAPATHUM ACUTUM, MINUS, Park. LAPATHI ACUTI VARIETAS, folio crispo, Ger. emac.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 185*

Sa racine est semblable à la précédente, si ce n'est qu'elle est plus petite de même que les autres parties de cette plante; elle en diffère par ses feuilles qui sont plus étroites, plus longues, d'un verd plus foncé, crépues & sinuées à leur bord, sur-tout près de leurs queues. Ses fleurs sont plus petites pendantes à des pédicules plus longs, & formant un plus grand nombre d'anneaux; de sorte qu'ils couvrent & cachent le plus souvent la tige. Les trois petites feuilles qui se réunissent & couvrent la graine, sont entières à leurs bords & non-dentelées comme dans la précédente. Sa graine est de même grosseur que dans la précédente, mais plus rougeâtre, & de couleur de Chataigne plus foncée. Cette plante vient fréquemment dans les environs de Paris, & on l'emploie souvent en Médecine.

3°. *La Parelle, ou la Patience sauvage ordinaire*; LAPATHUM FOLIO ACUTO, plano, C. B. P. 115. I. R. H. 504. LAPATHUM ACUTUM, sive OXYLAPATHUM, J. B. 2. 983. LAPATHUM SYLVESTRE, sive OXYLAPATHUM, Dod. Pempt. 648. LAPATHUM ACUTUM Gerard. Raii Hist. 175. LAPATHUM ACUTUM, MAJUS, Park.

Ses feuilles sont plus courtes que celles

de la précédente ; celles qui naissent près de la terre , sont larges à leur origine , & se terminent peu-à-peu en une pointe aigüe , & elles sont plus petites que dans la Patience sauvage à feuilles arrondies. Ses tiges sont également hautes ; plus gressles cependant , roides , & quelquefois tortueuses. Ses rameaux sont plus écartés de la tige , & font des angles plus obtus avec elle. Les rameaux de fleurs sont plus écartés , & ont chacun une petite feuille en manière de languette. Ses fleurs sont plus petites , & les graines deux fois moins grosses. Il naît à l'extérieur des feuilles qui forment le vaisseau qui contient la graine , un tubercule ou une verrue rouge , assez grasse , de même que dans la précédente , mais plus petite. On cultive cette plante dans les jardins ; on s'en sert en Médecine : mais nous lui substituons souvent la Patience sauvage frisée.

VI°. *La fausse Rhubarbe , la Rhubarbe bâtarde* , LAPATHUM ROTUNDIFOLIUM , LAPATHUM MONTANUM , PSEUDORHA , & PSEUDORHABARBARUM , Off. LAPATHUM FOLIO ROTUNDO , ALPINUM , J. B. 2. 987. I. R. H. 504. Raii Hist. 171. LAPATHUM HORTENSE , rotundifolium , sive montanum , C. B. P. 115. HYPPOLAPA-

THUM ROTUNDIFOLIUM, & Pseudorha  
recentior. *Lob. Icon.* 287. HYPPOLA-  
PATHUM ROTUNDIFOLIUM VULGARE,  
*Park.*

Sa racine est longue, branchue, dont chaque branche a plus d'un pouce de grosseur, ridée, fibreuse, fort jaune, d'une saveur amère. Sa tige est haute de deux ou trois coudées, creuse, profondément sillonnée, rougeâtre, garnie de plusieurs rameaux. Ses feuilles sont semblables à celles de la Bardane, assez larges, arrondies, lisses, d'un verd pâle & comme jaunâtre, portées sur une queue rougeâtre & canelée. Ses fleurs sont nombreuses, & garnissent presque tous les rameaux, composées de plusieurs étamines garnies de sommets jaunâtres & d'un calyce verd : il leur succède des graines triangulaires, un peu rougeâtres. Cette plante vient dans les montagnes d'Auvergne, & c'est de là qu'on nous en apporte la racine. On la cultive aussi dans les jardins ; sa racine est d'usage.

La racine de la fausse Rhubarbe approche de la couleur de la vraie Rhubarbe ; elle est panachée de jaune rouge : sa saveur est amère, styptique & gluante ; elle rougit le papier bleu.

Dans l'analyse chymique de *fbv.* de

racines de fausse Rhubarbe distillées à la cornue, il est sorti ℥ij. ℥ix. zij. gr. liiij. de liqueur limpide, d'une saveur légère d'herbe, d'abord obscurément salée, ensuite obscurément acide: ℥ij. ℥v. zv. gr. xlij. de liqueur acide & de plus en plus, & enfin obscurément austère: ℥iv. zj. gr. xxiv. de liqueur rousse, manifestement acide, & impregnée de sel volatil-urineux: ℥j. ziiij. gr. xij. d'huile épaisse, pesante, & de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥viiij. zij. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. zv. gr. xxiv. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ziv. gr. vj. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iiij. gr. xlviij. & dans la calcination de ℥vj. zv. gr. xij.

La racine de cette plante contient un sel essentiel semblable au Tartre, uni avec quelque portion de sel ammoniac, de beaucoup de soufre grossier & de terre. On lui attribue les mêmes vertus qu'à la Rhubarbe; mais elles sont plus foibles. On dit qu'elle purge, si on en donne le double de la Rhubarbe. On en prescrit la poudre à la dose de zij. &

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 189  
on l'emploie en infusion à la dose de  
ʒvj.

La Patience sauvage frisée est plus en usage à Paris, comme plus commune. Sa racine est amère, astringente, & rougit le papier bleu. Ses feuilles sont un peu acides, & donnent une couleur foncée au papier bleu. D'où on peut conclure qu'elles contiennent une plus grande quantité de sel acide, & les racines plus de sel âcre & de terre. Le sel essentiel de cette plante est tartareux-ammoniacal, un peu approchant de la nature du Nitre ; & il ne paroît pas différent des autres Patiences sauvages.

Les racines de Patience sauvage lâchent plus le ventre que celles de Patience de jardin ; elles levent les obstructions, sans affoiblir le ton des parties : car on y découvre, de même que dans la Rhubarbe, une vertu un peu astringente, ou la vertu de fortifier le ton des fibres qui est trop relâché, mais plus foiblement. C'est pourquoi pour lever les obstructions du foie & de la rate, & rétablir les fonctions, on prescrit utilement la racine de Patience sauvage, ou seule, ou même avec d'autres apéritifs. Cette même décoction est utile dans le trop grand resserrement de ventre : ou bien on fait

des bouillons avec cette même racine & le Polypode, qui sont très-utiles pour lâcher le ventre.

℞. Racines de Patience sauvage coupées par tranches, ℥j.  
 Réglisse ratissée & écrasée, ʒj.  
 F. bouillir dans ℔j. d'eau commune réduite à ℔j. F. prendre au malade tous les jours le matin à jeun.

Ou bien :

℞. Chair de veau, ℔ss.  
 Racines de Patience sauvage, & Polypode de Chêne, ana ℥j.  
 F. bouillir dans ℔iij. d'eau réduites à la moitié, pour deux bouillons à prendre un le matin & l'autre le soir, pour le resserrement de ventre & l'engorgement des viscères.

℞. Racines de Patience sauvage, & de Guimauve, ana ℥j.  
 Feuilles de Patience de jardins, de Patience sauvage, de Mauve, de Bête, de Laitue, d'Oseille, d'Arroche, ana poign. j.  
 F. bouillir avec un morceau de veau dans s. q. d'eau, pour quatre bouillons émoulliens & rafraîchissans.

℞. Racines de Patience sauvage, de Polypode, de Chardon-Roland, ana ℥j.

Chair de veau, ℥ss.

F. bouillir dans ℥iv. d'eau commune réduites à ℥ij. Ajoutez sur la fin de l'ébullition feuilles de Chicorée sauvage, de Pissenlit, de Scolopendre, d'Aigremoine, ana poign. j.

F. deux bouillons, dans chacun desquels vous ferez fondre ℥j. de sel de Tamaris, ou ℥ss. de Tartre Martial soluble. F. prendre le matin & le soir, dans l'obstruction des viscères.

Tous les Médecins recommandent fort les racines de Patience sauvage, soit intérieurement, soit à l'extérieur pour toutes les maladies de la peau. On les prescrit dans les décoctions & les bouillons, ou seules, ou mêlées avec de la racine d'Aunée.

℞. Racines de Patience sauvage lavées,  
& coupées par tranches, ℥ij.  
Racines d'Aunée pilées, ℥j.  
Réglisse ratifiée & pilée, ℥ij.

F. bouillir dans ℥iv. d'eau commune dans un vaisseau de terre, dans lequel on suspendra ℥j. d'Aquila alba bien pilé & renfermé dans un nouet. F. prendre cette décoction

réduite à ℥iij. dans la galle & les autres maladies de la peau.

℞. Chair de veau, ℥ss.

Ecrevisses légèrement pilées, No. xij.

Racines de Patience sauvage, ℥ij.

Aunée, ℥ij.

Bardane, ℥ij.

F. bouillir dans s. q. d'eau commune pour deux bouillons. Ajoutez sur la fin feuilles de Patience sauvage, de Scabieuse, de Fumeterre, de Cerfeuil, ana poign. j.

F. prendre au malade le matin & le soir, pour les maladies de la peau.

Les racines de Patience sauvage fraîches ou même séchées à l'ombre sont fréquemment employées à l'extérieur dans les fomentations, les linimens & les onguens contre la galle, la teigne, la dartre & les autres maladies de la peau, après les préparatifs convenables. On fait avec ces seules racines, ou mêlées avec l'Aunée, une décoction dont on lave souvent la partie malade. S. Pauli loue fort la décoction de racines de Patience sauvage dans laquelle on délaye un peu de fiente de poulet, & il vante

ce remède comme le plus excellent qu'on puisse trouver contre la galle.

On applique utilement sur les parties attaquées de la galle les racines fraîches, bouillies dans l'eau, pilées & réduites en cataplasme. On les emploie toutes seules ou avec les racines d'Aunée, les fleurs de Soufre, le Précipité blanc, ou d'autres remèdes de cette nature, pour faire des cataplasmes & des onguens contre ces maladies. La poudre de ces mêmes racines délayée dans du Vinaigre passe pour être fort utile pour guérir la dartre.

℞. Racines de Patience sauvage ;  
℥iv.

F. bouillir dans ℥v. d'eau commune réduites à ℥iv. Délayez dans la colature siente de poulet , ℥j.

F. des fomentations pour la galle.

℞. Racines de Patience sauvage & d'Aunée , ana ℥ij.

F. bouillir dans ℥vj. d'eau commune réduites à la moitié : ajoutez à la colature Précipité blanc , ℥j.

Lavez souvent avec cette liqueur les parties attaquées de la galle.

℞. Racines de Patience sauvage & d'Aunée , coupées par tranches ,

ana q. v.

F. bouillir dans s. q. d'eau commune jusqu'à pourriture. Passez la pulpe au travers d'un tamis. Alors

℞. De cette pulpe, ℥iv.  
Beurre frais, ℥ij.  
Fleurs de Soufre, ℥jβ.  
M. F. un Onguent, dont on frotera les parties malades.

℞. Racines de Patience sauvage, & de Guimauve, ana ℥β.  
Racine d'Aunée, ℥ij.  
Feuilles d'Aristolochie, de Scabieuse, de Nummulaire, de Plantain, ana demi-poign.

F. bouillir jusqu'à pourriture dans s. q. d'eau commune. Passez la pulpe au travers d'un gros tamis. Ajoutez ensuite fleurs de Soufre, ℥ij.  
Un peu de Baume du Pérou.

F. un liniment s. l. qui est fort recommandé par S. Pauli pour la galle.

℞. Sucs de Patience sauvage, de Rhubarbe des Moines, & de grande Ché-  
lidoine, ana ℥ij.  
Crème de lait, ℥iv.  
M. F. bouillir jusqu'à ce que le suc soit presque tout évaporé. Ajoutez  
Pampholix, ℥j.  
Céruse, ℥ij.  
Alun, ℥j.

**DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 195**

Encens, 3℔.

Fleurs de Soufre, ℥j.

M. & remuez long-tems dans un mortier de plomb; & si en remuant, ce mélange se sèche trop, ajoutez à mesure de la Crème de lait, afin de faire un liniment mol que le même S. Pauli recommande fort pour la galle.

Il faut observer ici en passant qu'on ne doit jamais employer ces remèdes externes avant d'avoir bien préparé le malade, soit par des saignées, soit par la purgation, plus ou moins réitérées, soit par le bain, soit même par les remèdes que nous avons prescrits plus haut, ou par d'autres convenables dont on aura usé long-tems, pour corriger les humeurs âcres & vitieuses qui corrompent le sang, pour les évacuer & pour rétablir la constitution du sang. Car il ne seroit pas sûr, & même il y auroit du danger d'arrêter tout-à-coup par des remèdes topiques les mauvais sucus que le sang a coutume de chasser par les pores de la peau. Car ces sucus étant portés dans des parties internes y feroient des congestions, & y causeroient des maladies souvent pires que celles que l'on peut guérir. Combien ne voyons-nous

pas tous les jours de maux, pour avoir fait rentrer trop tôt & imprudemment la galle ou les autres vices de la peau, par des remèdes appliquées à l'extérieur.

Willis recommande les racines de Patience sauvage infusées dans de la bière pour guérir le scorbut. Quelques-uns les prescrivent contre la jaunisse. La graine de cette plante fortifie le foie, & arrête toute sorte de flux de ventre; mais pour cette maladie on choisit celle de Patience rouge comme plus excellente.

On emploie la Patience sauvage dans l'Onguent Martiatum de Nicolas d'Alexandrie.

VII°. *La Patience aquatique, ou Parelle de Marais; LAPATHUM AQUATICUM, LAPATHUM PALUSTRE, HYDROLAPATHUM, Off. LAPATHUM AQUATICUM, folio cubitali, C. B. P. 116. I. R. H. 504. LAPATHUM AQUATICUM MAXIMUM, sive HYDROLAPATHUM, J. B. 2. 986. Raii Hist. 171. LAPATHUM PALUSTRE, Tab. Icon. 437. LAPATHUM LONGIFOLIUM NIGRUM PALUSTRE, sive BRITANNICA antiquorum VERA, vel HYDROLAPATHUM NIGRUM Munting. Raii Hist. 172. BRITANNICA antiquorum VERA, Munt, Phyt, 292.*

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 197*

Sa racine a plus de fibres que celle de la Patience sauvage & la Rhubarbe des Moines; elle est noire en dehors, d'un jaune de Buis en dedans, fort astringente & amère. Ses tiges sont hautes de deux ou de trois coudées. Ses fleurs & ses graines sont semblables à celle de la Patience sauvage ordinaire, mais plus grosses. Ses feuilles sont larges, longues, semblables à celles de la Rhubarbe des Moines, mais plus longues, plus dures, plus roides & plus droites, presque de la longueur d'une coudée & demie, terminées en une pointe aigüe, légèrement crépues à leur bord, un peu acides & fort astringentes. Cette plante vient communément dans les lieux aqueux, dans les marais & les fossés humides. Ses racines & ses feuilles sont d'usage.

Dans l'analyse chymique, de ℥v. de feuilles de Patience aquatique, distillées au B. V. ont donné ℥ij. ℥viiij. de liqueur limpide d'une saveur d'herbe, obscurément salée, & obscurément acide: ℥ij. ℥viiij. de liqueur limpide, manifestement acide; & dans la distillation à la cornue, ℥ij. ℥viiij. gr. xxxvj. de liqueur bouillante, empyreumatique, manifestement acide, austère: ℥ij. gr. xxxvj. de liqueur bouillante, impregnée de sel volatil-urineux:

℥j. ℥iv. gr. lxxvij. d'huile épaisse presque comme de la graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥vj. ℥vj. laquelle étant calcinée pendant 13. heures dans un creuset a laissé ℥j. ℥vj. gr. lxx. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥vij. de sel fixe alkali.

De ℔v. de racines fraîches de Patience aquatique, distillées au B. V. il est sorti ℔iiij. ℥xx. gr. xxxvj. de liqueur limpide d'une odeur & d'une saveur un peu désagréable, d'abord obscurément salée, obscurément acide, ensuite manifestement acide; & dans la cornue, ℥vj. ℥iv. de liqueur rousse fort acide, & austère: ℥j. ℥iiij. gr. xxxvj. de liqueur rousse, soit acide, soit légèrement alkaliné-urineuse, & enfin fort austère.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥ix. ℥vj. gr. xxxvj. laquelle étant calcinée pendant 12. heures a laissé ℥j. ℥iv. gr. lx. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥iv. gr. xx. de sel alkali fixe.

Les feuilles de cette plante sont amères, stiptiques, & leur suc rougit fort le papier bleu; le suc des racines le rougit moins. La saveur de la racine est stiptique & fort amère: la Patience aquati-

que contient un sel essentiel, vitriolique-ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile épaisse & bitumineuse.

Abraham Muntingius, Professeur de Médecine & de Botanique à Groningue ville de Frise, dans son *Traité de verâ antiquorum Herbâ Britannica, ejusdemque efficaciâ contra stomacacen & scelotyrbem*, Amst. 1681. in-4°. soutient que c'est la véritable plante Britannique des anciens, puisqu'elle est conforme aux descriptions des anciens, par sa figure & par ses vertus. En effet, Dioscoride rapporte qu'elle a les feuilles de la Patience sauvage, mais plus noires, plus velues, d'un gout astringent, & que son suc est spécialement utile pour les ulcères qui rongent la bouche & les amygdales.

Sa racine, de même que celle des autres Patiences, amollit & lâche doucement le ventre, elle leve les obstructions des viscères, elle guérit toutes les maladies de la peau. On l'emploie utilement dans les douleurs de rhumatisme, de la goutte & de la sciatique, & dans les maladies chroniques & rebelles. On l'emploie fraîche dans les bouillons & les apozèmes apéritifs, à la dose de ℥j. ou ℥ij. ou en infusion, à la dose de ℥j. ou ℥ij. étant sèche. Elle est fort utile

pour le scorbut, selon Muntingius., Mais  
 „ lorsque le scorbut ( dit-il ) jette de si  
 „ profondes racines dans quelques-uns  
 „ qu'ils ressentent peu d'utilité de la dé-  
 „ coction de la plante Britannique, j'ai ju-  
 „ gé à propos de joindre ici un remède  
 „ plus précieux que l'or, & qu'on doit  
 „ regarder comme un tresor inestimable  
 „ contre tout soupçon de scorbut.“

„ ℞. Safran, ℥ij.  
 „ Macis, Réglisse, Cannelle, Poivre  
 „ noir, Racine de Gentiane, ana ℥iij.  
 „ Racine de l'Herbe Britannique, ℥vj.  
 „ Pilez le tout grossièrement, & mê-  
 „ lez avec ℔xvj. de Vin d'Espagne,  
 „ avec ℔iv. de Vinaigre de Sureau  
 „ ou de quelqu'autre très-fort, &  
 „ avec trois jaunes d'œuf. Macérez  
 „ ensemble dans un vaisseau de terre  
 „ vernissé, bien bouché, pendant trois  
 „ jours, sur la cendre chaude, ou  
 „ dans du fumier de cheval, ou sur  
 „ du sable chaud; de sorte cepen-  
 „ dant qu'il reste tiède. Laissez re-  
 „ poser, & gardez pour l'usage.  
 „ Le malade prendra trois, quatre,  
 „ cinq, six onces de cette infusion le ma-  
 „ tin à jeun pendant quatorze jours,  
 „ vingt jours & plus. Il boira aussi tous  
 „ les jours de bon Vin du Rhin, pour

„ appaiser la soif, ou de la Bière vieille,  
 „ mais clarifiée & bien cuite, dans cha-  
 „ que verre desquels il versera trois cuil-  
 „ lerées du Vin médicamenteux ci-dessus.  
 „ Il faut cependant remarquer que s'il  
 „ survient à ce malade de la sécheresse,  
 „ une toux violente, ou quelque marque  
 „ de consommation, au lieu de Poivre on  
 „ mettra ℥vj. de Réglisse.

„ Ce Vin guérit très heureusement en  
 „ peu de tems le scorbut invéteré, sur-  
 „ tout s'il est sans fièvre ou sans inflam-  
 „ mation, mais même les autres sortes  
 „ de scorbut, les hernies invéterées, la  
 „ paralysie & la vérole. “ Tout ceci est  
 tiré de Muntingius.

Quelques uns recommandent à Paris,  
 pour la goutte, l'infusion suivante qui  
 n'est pas fort différente de la précédente.

℞. Racines de Patience aquatique sé-  
 che, ℥vj.  
 Gentiane, ℥iij.  
 Réglisse, Cannelle, Macis, ana ℥iij.  
 Safran coupé fort menu, ℥ij.  
 Macérez dans ℔xij. de bon Vin  
 blanc sur les cendres chaudes, pen-  
 dant trois jours, dans un vaisseau  
 bien bouché. Ensuite ajoutez Esprit-  
 de-vin rectifié, ℥viij.  
 Placez le vaisseau dans un lieu froid

pendant 24. heures. Passez. Donnez-en la colature tous les jours le matin , à la dose de ℥ij. ou ℥iij.

Toutes les parties de la Patience aquatique , & sur-tout les racines , appliquées extérieurement , sont légèrement détensives , fort astringentes & agglutinatives. C'est pourquoi elles enlèvent & guérissent toutes les pourritures , comme les érésipeles tant ulcerées qu'entieres , les ulcères corrosifs , la dartre & la gangrène : elles arrêtent le sang , de quelque partie qu'il coule , les hémorrhoides & les régles. La décoction ou le suc des feuilles ou des racines guérit fort bien l'angine , le relâchement de la luette , les maladies de la gorge & de la bouche qui ont besoin d'astriction , les abcès & les ulcères. Les feuilles vertes pilées s'appliquent sur les parties ulcerées , pendant 12. heures ; & on les renouvelle ensuite. On en fait aussi des onctions avec le suc épaisi au soleil en Esté , ou sur le feu.

VIII<sup>o</sup>. *Epinars*, LAPATHUM SPINACIA DICTUM , SPINACIA , SPINACHIA , SPINACEUM OLUS , & OLUS HISPANICUM , *Off.* HISPANAC , *Arab.*

Quelques-uns distinguent trois espèces de cette plante ; savoir , *L'Epinars mâle*

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 203  
dont la graine est épineuse, SPINACIA MAS  
SEMINE SPINOSO; l'Epinars mâle dont la  
graine n'est pas épineuse, SPINACIA MAS  
SEMINE NON SPINOSO; & l'Epinars femelle  
ou stérile, SPINACIA FŒMINA seu STERI-  
LIS. D'autres soutiennent que ce ne sont  
pas des espèces différentes, mais seule-  
ment des variétés de la même espèce.  
On sçait bien en effet que les graines de  
cette plante produisent des Epinars mâ-  
les & femelles. Mais les Botanistes ne  
sont pas assurés si l'Epinars dont la graine  
est épineuse, & celui dont la graine est  
lisse, produisent toujours chacun sa grai-  
ne particulière & semblable à celle  
qu'on a semée; ou bien si l'un & l'autre  
donnent des graines différentes: c'est ce  
que j. Rai propose à examiner. Quoi  
qu'il en soit, on emploie indifféremment  
les uns & les autres Epinars dans les cui-  
sines & en Médecine; car leurs vertus  
sont semblables.

L'Epinars mâle dont la graine est épi-  
neuse, SPINACIA VULGARIS, CAPSULA  
SEMINIS ACULEATA, I. R. H. 533. SPI-  
NACIA MAS, J. B. 2. 963. LAPATHUM  
HORTENSE, seu SPINACIA SEMINE SPINOSO,  
C. B. P. 114. SPINACIA, Lob. Icon. 257.  
OLUS HISPANICUM, SPINACIA VULGARIS,  
Trag. 325.

*L'Epinars femelle ou stérile*, SPINACIA VULGARIS, STERILIS, I. R. H. 533. SPINACHIA FEMINA Lugd. J. B. 2. 963. LAPATHUM HORTENSE, feu SPINACIA STERILIS, C. B. P. 115. SPINACIA Gerard. & Park. *Raii Hist.* 162.

Sa racine est menue, blanche, simple, garnie de peu de fibres. Ses tiges sont hautes d'un pié, creuses, cylindriques, canelées, partagées en des rameaux. Ses feuilles sont presque semblables à celles de l'Arroche, portées sur de longues queues : celles qui sont au bas des tiges, sont quelquefois découpées des deux côtés à leur base, terminées par des pointes aigües ; & celles du haut de la tige ont seulement deux prolongemens & comme des oreilles à leur base, couvertes d'une fine poussière de la même manière que l'Arroche. Ses fleurs & ses fruits naissent sur des espèces distinguées.

Dans les espèces qui ne portent que des fleurs stériles, ces fleurs sont rangées depuis le milieu des tiges jusqu'au sommet, sans pétales, composées de plusieurs étamines & de petits sommets verts ou purpurins, portés sur un calyce à quatre feuilles disposées en manière de grapes sur de long pédicules qui naissent de l'aisselle des feuilles.

On ne voit point de fleurs dans les espèces qui portent des fruits, mais seulement des embryons de fruits verts chargés de quatre filamens blanchâtres. Ces embryons naissent des aisselles des feuilles, plusieurs en nombre, ramassés en petites grapes, lesquels se changent en un fruit ou capsule un peu grosse, un peu aplatie, ovalaire, épineuse dans les uns, lisse dans les autres, & remplie d'une graine en forme de Poire.

On ne connoît point le pays où l'Epinars croît naturellement. Les jardiniers & les gens de la campagne le cultivent dans les jardins & dans les champs; on le sème dans toute saison de l'année: il vient dans toute sorte de terre & de climat. Etant semé, il pousse bien vite au Printems, & dans deux mois ses graines sont formées: mais quand on les sème en Automne, il ne croît pas si promptement. Ses feuilles sont plus nombreuses; & comme il passe l'Hyver, il donne de la graine au commencement du Printems.

*L'Epinars mâle dont la graine n'est pas épineuse, SPINACIA VULGARIS, CAPSULA SEMINIS NON ACULEATA, I. R. H. 533. SPINACHIA SEMINE NON PUNGENTE, folio majore, rotundiore, J. B. 2. 264.*

LAPATHUM HORTENSE, seu SPINACIA SEMINE NON SPINOSO, C. B. P. 115. SPINACHIA NOBILIS, *Trag.* 324.

Cette espèce est beaucoup plus haute, & a les feuilles plus grandes & plus arrondies que l'Épinars ordinaire. Ses graines sont ramassées comme en une petite grappe, presque semblables aux Lentilles, arrondies sans épines, de couleur cendrée. On la cultive dans les potagers.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de feuilles fraîches d'Épinars ordinaire, distillées à la cornue, il est sorti ℥ij. ℥ix. ℥iij. gr. lxij. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante verte, obscurément salée, & alkaline-urineuse, obscurément acide, & enfin manifestement acide: ℥j. ℥x. ℥iij. gr. x. de liqueur acide un peu austère: ℥iv. ℥ij. gr. lxij. de liqueur d'abord limpide, ensuite un peu acide, alkaline-urineuse, & enfin roussâtre, & impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux: ℥j. de sel volatil-urineux concret: ℥j. ℥v. gr. xxxij. d'huile fluide.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iij. ℥iij. gr. xxiv. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. ℥vij. gr. xxx. de cendres, dont on a tiré par

la lixiviation ℥j. gr. xij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij. ziv. gr. xxv. & dans la calcination de ℥j. ziiij. gr. lxxvj.

Les Epinars crus ont un goût d'herbe qui n'est pas désagréable : quand ils sont cuits, ils ont de la saveur, & sont un peu salés & âcres : ils ne rougissent pas le papier bleu ; ils paroissent contenir un sel essentiel ammoniacal, un peu nitreux, uni avec une portion médiocre l'huile & peu de terre, & délayé dans beaucoup de flegme.

Il n'y a presque rien de plus fréquent dans toutes les cuisines de l'Europe que les Epinars hachés & assaisonnés avec du beurre. On les fait cuire sans eau, parcequ'ils en jettent beaucoup en bouillant, & que leur jus leur suffit sans en mêler d'autres. Nous les mangeons cuits ; car ils ont plus de goût, & sont plus agréables, la plus grande partie de leur flegme étant dissipée. Dans d'autres pays on les mange crus en salade, lorsqu'ils viennent de naître. On en fait aussi des tourtes agréables, que l'on appelle *Tourtes d'Epinars* : ils rafraîchissent & humectent, ils passent vite, & amollissent le ventre ; ils nourrissent très-peu : ils tempèrent les sucres âcres & bilieux qui bouillonnent dans

les premières voies, & ils adoucissent les feux qui en naissent, ils produisent des humeurs séreuses; défaut que l'on corrige par le Beurre, le Sel, le Poivre, la Muscade, & par d'autres aromates dont on a coutume de les assaisonner.

Les Epinars, de même que les autres herbes potagères, donnent à la vérité peu de nourriture, mais elle est salutaire: & plusieurs Médecins ont coutume d'en conseiller l'usage à cause de leur vertu émolliente: c'est pour cela que quelques-uns leur donnent le nom de *Seutlomalache*, comme qui diroit *Bête-Mauve*; car ce mot est composé de *ζεῦλον*, *Bête*, & *Μαλάχη*, *Mauve*. Ils lâchent le ventre par le moyen de l'humeur abondante qu'ils contiennent. S. Pauli les recommande fort dans la fièvre, même hectique, & pour en tempérer l'ardeur, aux vieillards qui ont le ventre trop resserré, pour rendre le ventre libre; ce qu'ils font beaucoup plus facilement que les suppositoires, les lavemens, les pilules d'Aloës ou de Scammonée. Ils guérissent la toux sèche, & excitent l'expectoration. Les bouillons qu'on en fait, pris avec le beurre ou l'huile d'Amandes douces, guérissent l'asthme & l'enrouement.

L'illustre & le savant M. Fagon, pre-

mier Médecin de Louis le Grand, faisoit continuellement usage d'Epinars bouillis avec le veau, & il se servoit d'Hydromel pour boisson, soit pour amolli le ventre qui étoit resserré, soit pour soulager l'asthme incommode dont il étoit attaqué.

Quelques-uns disent que le fréquent usage d'Epinars produit un suc mélancholique : d'autres croient qu'il cause des nausées. Mais on a tort de leur reprocher ces défauts, que l'on doit plutôt attribuer à une mauvaise constitution. On trouve en effet des gens en qui l'estomac qui est trop foible & trop froid, comme l'on dit, est enflé & incommodé par les Epinars de même que par les autres herbes potagères : mais ils doivent s'en abstenir, ou y mêler des aromates. Au reste, les Epinars sont reconnus pour être une herbe potagère très-bonne & très-agréable, non-seulement par le jugement de Tragus, de S. Pauli, & de beaucoup d'autres Botanistes & Médecins, mais encore par l'expérience journalière.

On les prescrit utilement dans les bouillons émoulliens & rafraîchissans.

℞. Chair de veau, ℥ss.

F. bouillir dans ℥iij. d'eau commune réduite à ℥ij. Alors ajoutez feuilles

d'Epinars, de Bête, de Laitue, d'Ar-  
roche, ana poign. j.

F. bouillir pendant un quart-d'heure,  
pour faire deux bouillons, dont on  
prendra l'un le matin, & l'autre le  
soir.

On dit que les Epinars appliqués à  
l'extérieur sur le ventre & sur le foie en  
cataplasme, en dissipent les inflamma-  
tions & la douleur.

## LAVANDULA.

### *Lavande.*

ON distingue deux espèces de Lavande  
dans les Boutiques, que l'on emploie  
indifféremment; savoir, la Lavande mâ-  
le, & la Lavande femelle.

*La Lavande mâle, le Spic, l'Aspic, ou le  
Nard commun; LAVENDULA aut LAVAN-  
DULA MAJOR, LAVANDULA LATIFOLIA, &  
SPICA, Off. LAVANDULA LATIFOLIA,  
C. B. P. 216. I. R. H. 198. PSEUDONARDUS,  
quæ vulgò SPICA, J. B. 3. p. 2. 281. LA-  
VANDULA, Dod. Pempt. 273. LAVANDULA  
MAJOR, sive VULGARIS Parkins. Raii Hist.  
512. SPICA, NARDUS GERMANICA, Trag.  
58. NARDUS ITALICA, CASIA ALBA  
Theoph. Dalech. in Plin.*

Sa racine est ligneuse, divisée en plu-

leurs fibres , & pousse des jets ligneux de la hauteur d'une coudée & demie , ou de deux coudées , garnis de plusieurs rameaux gresles , quadrangulaires , noueux. Ses feuilles inférieures sont nombreuses & placées presque sans ordre ; celles qui sont plus haut , sont au nombre de deux , placées alternativement , en fautoir , charnues , blanches , larges de deux lignes & même de six , longues de deux ou trois pouces , garnies d'une côte dans leur milieu , d'une odeur forte & agréable , d'une saveur amère.

Ses fleurs sont au sommet des rameaux , disposées en épi & par anneau , bleues , d'une seule pièce , en gueule , dont la lèvre supérieure est redressée , arrondie , découpée en deux parties ; & l'inférieure partagée en trois : leur calyce est oblong & étroit ; il en sort un pistile attaché en manière de clou à la partie postérieure de la fleur , accompagné de quatre embryons qui se changent en autant de graines renfermées dans une capsule qui s'érigeoit de calyce à la fleur.

Ses feuilles sont beaucoup plus longues & plus larges , plus blanches & plus nombreuses sur les tiges & les rameaux , que dans la Lavande femelle.

Les pédicules portent des épis deux

fois plus gros, plus longs & recourbés; & des fleurs plus petites; ce qui est surprenant. L'odeur de toute cette plante est aussi plus forte.

*La Lavande femelle*, LAVANDULA MINOR, LAVANDULA ANGUSTIFOLIA, *Off.* LAVANDULA ANGUSTIFOLIA C. B. P. 216. *I. R. H.* 198. PSEUDONARDUS, quæ LAVANDULA vulgò, *J. B.* 3. p. 2. 282. LAVANDULA ALTERA, *Dod. Pempt.* 273. PSEUDONARDUS FEMINA, *Matth.* LAVANDULA BREVIOR FOLIO, & SPICA, *Clus. Hist.* SPICA ITALICA, & DOMESTICA, *Cesalp.* 459.

Elle est presque en tout semblable à la précédente pour la figure, mais un peu plus petite & plus basse, également touffue. Ses feuilles sont plus petites, plus étroites, & plus courtes: elles ne sont pas si blanches, & leur odeur n'est pas si forte. Les épis qui portent les fleurs, sont, comme on l'a déjà dit, plus courts & plus droits; les fleurs cependant en sont plus grandes. La couleur des fleurs de l'une & l'autre varie, & est quelquefois blanche.

Elles viennent d'elles-mêmes dans le Languedoc: dans ce pays-ci on n'en a que dans les jardins; & les épis de fleurs sont d'usage.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 213*

Dans l'analyse chymique de lbv. d'épis fleuris de Lavande, distillés à la cornue, il est sorti lbj. ℥v. ʒviij. gr. lx. de liqueur limpide, d'une odeur, & d'une saveur aromatique, qui avoit l'odeur de la fleur, & un peu acide, avec quelques gouttes d'huile essentielle: lbij. ℥iv. ʒij. gr. xxx. de liqueur plus limpide, & plus acide, & austère sur la fin, avec une portion d'huile essentielle: ℥j. ʒiiij. gr. xij. de liqueur rousse, empyreumatique, très-acide, un peu salée & austère: ℥iiij. ʒij. gr. xxiv. de liqueur roufsâtre, imprégnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux, & acide: ℥iiij. ʒiv. gr. xlviij. d'huile, soit essentielle, soit empyreumatique & épaisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥viij. ʒviij. gr. xxiv. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥ij. ʒv. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥viij. gr. xlviij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥v. ʒiv. gr. xviiij. & dans la calcination de ℥v. ʒij. gr. xxiv.

De lbv. de fleurs macérées dans l'eau pendant quelques mois, on a tiré gr. xxx. de sel volatil-urineux concret.

Il paroît que la Lavande contient un

sel essentiel ammoniacal , semblable au sel ammoniacal artificiel , composé avec le sel volatil-urineux plus que saoulé d'acide du Vinaigre , & mêlé exactement avec une grande quantité d'huile , soit essentielle , soit épaisse. On doit dire la même chose de la Lavande mâle ou de l'Aspic. Ses principes sont les mêmes , ou plutôt ils sont plus abondans & plus pénétrants , comme il est aisé de le reconnoître par l'odeur. Elle a aussi les mêmes vertus : c'est pourquoi on les emploie l'une & l'autre indifféremment dans la Médecine. Mais dans ce pays-ci la Lavande femelle est d'un usage plus familier , parce qu'elle est plus commune.

L'huile essentielle d'Aspic & de Lavande femelle donne la couleur rouge à la teinture de Tourne-sol , à cause du sel acide qu'elle contient.

La Lavande passe pour être céphalique , bonne pour les nerfs & la matrice.

Par ses parties salines , sulfureuses , aromatiques , subtiles , pénétrantes , elle excite l'oscillation des fibres nerveuses , elle rétablit leur ton trop lâche & trop foible ; elle dissout les humeurs épaisses qui séjournent dans le corps , & les met en mouvement. C'est pourquoi elle a coutume de corriger les vices du sentiment

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 215  
& du mouvement. On en recommande fort l'usage dans les catarrhes, l'apopléxie, la paralysie, les spasmes, les vertiges, la léthargie, & dans le tremblement des membres. On l'emploie quelquefois pour exciter les urines, procurer les règles, chasser dehors le fétus, & pour les coliques venteuses. On en prescrit les fleurs en poudre, ou les graines pilées, depuis ℥i. jusqu'à ℥j. On fait aussi infuser les fleurs comme du Thé. On prend encore intérieurement l'eau de Lavande distillée, simple ou spiritueuse, la teinture des fleurs préparée avec l'Esprit-de-vin, jusqu'à la dose de ℥ij. ou ℥iij. la conserve de fleurs jusqu'à ℥ß. & l'huile essentielle jusqu'à deux, trois ou six gouttes. On a coutume d'employer les fleurs de Lavande dans presque tous les remèdes céphaliques, & dans ceux qui sont pour les nerfs, soit intérieurement, soit extérieurement.

Cependant l'usage en doit être très-moderé; comme de tous les autres remèdes aromatiques. Car un trop grand usage de ces remèdes allume le sang, & fait que les parties solides étant trop irritées s'échauffent & s'enflamment. S. Pauli d'après C. Hoffman & Dodonée, donne sur ce sujet des avis fort sages. C. Hoff-

man, *lib. 2<sup>o</sup>. de Medicamentis Officinalibus, cap. 132. p. 397. §. 10.* loue fort les remèdes aromatiques, lorsque la foiblesse des parties vient d'une intempérie froide, ou a pour cause les humeurs froides qui bouchent les voies : mais lorsqu'elle vient de trop de chaleur, on en doit attendre un effet très-pernicieux. Dodonée s'exprime ainsi : „ L'eau distillée „ de Lavande, quand on en frote les „ temples & le front, guérit la cata- „ lepsie légère, l'apoplexie foible, & „ quelquefois l'épilepsie, & souvent ceux „ qui sont attaqués de syncope. Mais „ lorsque les humeurs sont abondantes „ & qu'elles sont mêlées avec le sang, „ l'usage n'en est pas sûr, non-plus que „ d'une composition qui se fait avec de „ l'Eau-de-vie dans laquelle on a macéré „ les fleurs & les graines de cette plante „ & d'autres aromates. Car ces remèdes „ chauds qui portent à la tête, augmen- „ tent considérablement le mal, & met- „ tent les malades dans un danger évi- „ dent, sur-tout si on n'a pas fait précé- „ der la saignée & la purgation. Nous „ avons crû devoir donner cet avis, par- „ ceque bien des Médecins ignorans & „ téméraires, des Apoticaire trop har- „ dis, des femmes sans expérience font  
prendre

prendre tout de suite ces sortes de compositions, & d'autres de même genre, non-seulement aux apoplectiques, mais encore à ceux qui sont atteints d'épilepsie avec fièvre. On ne peut alors rien donner de plus mauvais, puisque ces remèdes font beaucoup de mal, & qu'ils font mourir souvent les malades. " Voilà comment s'exprime Dodonée.

S. Pauli redoute l'usage immodéré de ces aromates, & il cite l'exemple d'un riche marchand d'Aromates attaqué d'une affreuse épilepsie qui avoit tout-d'un-coup dégénéré en apopléxie, avant qu'on pût lui donner du secours; parceque se fiant trop sur sa bonne santé & sur la force de son tempérament, il lui avoit pris fantaisie de mettre sous une perruque fort épaisse une cucuphe pleine d'odeurs, & qui sentoit le Souchet, l'Iris, le Costus, Storax, le Musc & l'Ambre. Il étoit privé de tout sentiment, & privé de tout sentiment: mais il le délivra de cet état violent, lui rendit la vie par six ou sept saignées qu'il lui fit faire dans l'espace d'une heure, parceque c'étoit un homme robuste & vigoureux, & qu'il remarqua que la saignée rétablissoit le pouls & la respiration. Il lui fit aussi prendre non du

Vin de Lavande, mais de l'Esprit vitriolé de crâne humain de *Crollius*, dont il fait beaucoup de cas dans ces maladies. En effet bien des personnes supportent avec peine l'odeur forte des aromates; c'est pourquoi le Médecin ne doit les employer qu'avec beaucoup de précaution extérieurement & intérieurement, après avoir bien examiné non-seulement le caractère de la maladie, mais encore le tempérament de son malade, pour savoir sa disposition à l'égard des odeurs.

Dans le bégayement & la paralysie de langue on lave souvent la bouche avec de l'Esprit-de-vin de Lavande. Etmuller rapporte que Rullandus dans ses guérisons empyriques rendit la liberté de la langue à un homme de 70. ans par le moyen de cet Esprit-de-vin, dont il le faisoit prendre une cuillerée. La graine de Lavande est très-bonne dans les accouchemens difficiles. Rondelet recommande comme un secret excellent pour faciliter les couches, la Poudre suivante.

℞. Graine de Lavande, ʒi  
 Graines de Plantain & d'Endives  
 ana ʒi  
 Poivre noir, ʒi

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 219

M. F. une poudre que l'on prendra dans l'eau de Chevre-feuil & d'Endives, ana ℥iij.

S. Pauli, in *Quadr. Botan.* vante la

Poudre suivante.

℞. Graine de Lavande, ℥℞.

Succin blanc pp. Borax, ana ℥ij.

Huile de Cannelle, gout. ix.

M. F. une poudre, s. l. que l'on partagera en trois parties égales, & que l'on fera prendre dans du Vin du Rhin ou dans quelque autre.

Il faut cependant remarquer ici en passant que ces remèdes chauds & violens ne servent pour faciliter les courches que dans la foiblesse & l'atonie des parties. Or cette foiblesse est bien plus rare que la trop grande roideur, l'enure, & l'ardeur dans ces mêmes parties. C'est pourquoi les femmes en courche recoivent pour l'ordinaire bien plus de soulagement de la saignée du bras & du pié, ou des fumigations faites avec des décoctions émoullientes & calmantes, que de ces remèdes fortifiants. Voilà à quoi les Médecins doivent faire grande attention, avant de prescrire ces remèdes.

Les fleurs & les feuilles excitent extrêmement la salivation, quand on les

retient dans la bouche, & qu'on les mâche. C'est pourquoi on les emploie utilement dans les maladies soporeuses, dans les catarrhes, la paralysie de la langue, & dans les cucuphes pour fortifier la tête.

**R.** Racines d'Iris de Florence, Calamus aromaticus, ana ℥ij.  
Feuilles de Bétoine, de Sauge, de Romarin.

Sommités de Lavande, de Stéchas, ana ℥ij.

**F.** une poudre très-fine, dont on poudrera les cheveux en se couchant, & que l'on fera tomber le matin avec le peigne.

Ou bien on mettra cette poudre avec un peu de coton, que l'on coudra entre deux morceaux de taffetas pour une cucuphe ou couvrechef dont on se couvrira la tête dans les maladies froides du cerveau.

On a coutume de les prescrire extérieurement dans les décoctions céphaliques, & celles que l'on fait pour les nerfs.

On prépare une Huile distillée de Lavande ou d'Aspic, très-usitée dans la Médecine & chez plusieurs Artistes, en distillant les fleurs desséchées & les gra

mes dans une grande quantité d'eau, à un feu assez violent. Cette Huile est très-bonne dans le relâchement des nerfs & des tendons, dans la paralysie, & dans les rhumatismes, soit qu'on en fasse prendre intérieurement deux, trois, ou six gouttes mêlées dans du Vin ou dans quelque Eau cordiale ou céphalique, soit qu'on en frote les parties malades, en la mêlant avec de l'Esprit-de-vin, des Huiles, ou quelque Onguent approprié.

℞. Huile essentielle d'Aspic, gout. iij.  
Sucre, ʒj.

Dissolvez dans ʒv. de bon Vin.

F. prendre au malade étant couché, pour exciter la sueur dans la paralysie & les catarrhes.

℞. Huile essentielle de Lavande, ʒj.  
Huile de Mille-pertuis, ʒij.  
Huile de Vers de terre, ʒiij.  
Baume de Fioraventi, ʒß.

M. F. un liniment, pour froter les membres attaqués de paralysie, ou de rhumatisme.

Avec cette huile essentielle, mêlée avec un sel volatil-ammoniac, on fait sublimer un sel volatil huileux-aromatique de Lavande, qui est aujourd'hui d'un usage fréquent pour ranimer les esprits, en approchant des narines dans les accès

hystériques, la lypothymie, & les langueurs des hypochondriaques.

Les mites, les poux & d'autres insectes ont en aversion l'odeur de cette huile. C'est pourquoi elle est très-bonne pour les chasser & les faire mourir. Si on met le soir en se couchant une feuille de papier brouillard imbibée de cette huile seule ou mêlée avec de l'huile d'amandes ou quelque'autre, & que l'on en frote la tête, & les autres endroits du corps où il y a du poil, elle chassera admirablement les poux, & on les trouvera tous morts le matin. Et muller d'après Panarolle rapporte qu'un homme qui s'étoit souvent servi de Mercure pour faire mourir une espèce de vermine qui se trouve autour des parties de la génération, non-seulement sans succès, mais qui avoit causé une érection de la verge presque continuelle, fut délivré sur le champ de cette vermine, & rétabli dans son premier état, dès qu'il eut froté cette partie avec de l'huile de Lavande.

On nous apporte l'huile distillée d'Aspic & de Lavande de la Provence & du Languedoc, où l'une & l'autre Lavande croît en abondance; mais elle est souvent falsifiée & mêlée avec de l'Esprit-de-vin ou de l'huile de Térébenthine.

On découvre aisément ces falsifications. Car si on jette dans de l'eau commune celle qui est mêlée avec de l'Esprit-de-vin, ce dernier se mêle parfaitement avec l'eau, & l'huile furnage, en petite quantité à la vérité; mais elle est pure & véritable. Pour connoître celle qui est mêlée avec de l'huile de Térébenthine, ou quelque'autre huile, il faut en brûler un peu dans une cuillère de métal: car l'huile d'Aspic pure donne une flamme subtile, une fumée d'une odeur qui n'est pas désagréable, & en petite quantité; au lieu que l'huile de Térébenthine répand une fumée épaisse, noire, & d'une odeur moins agréable.

Chez différens ouvriers l'huile d'Aspic est très-usitée, pour vernir leurs ouvrages.

On emploie les fleurs de Lavande dans la Décoction céphalique, le Syrop anti-épileptique, le Syrop de Stéchas, la Poudre céphalique odorante de Charas, & dans la Poudre pour embaumer les corps morts, *du même Auteur.*

L'huile de Nard est employée dans le Baume apoplectique *du même A-*  
*uteur.*

## L A U R E O L A .

ON donne dans les Boutiques le nom de LAUREOLA à deux plantes ; savoir , à la *Lauréole* , & au *Bois gentil*.

*La Lauréole* , LAUREOLA MAS , LAUREOLA SEMPER VIRENS , & DAPHNOÏDES , *Off.* THYMELÆA LAURI FOLIO , semper virens , seu LAUREOLA MAS , *I. R. H.* 595. LAUREOLA SEMPER VIRENS , flore viridi ; Quibusdam LAUREOLA MAS , *C. B. P.* 462. LAUREOLA SEMPER VIRENS , flore luteolo , *J. B.* I. 564. LAUREOLA , *Dod. Pempt.* 365. LAUREOLA Gerard. *Parkinf. Raii Hist.* 1587. DAPHNOÏDES , sive LAUREOLA , *adv. Lob.* 156. *Lugd.* 211.

Sa racine est ligneuse , pliante , épaisse , longue , & partagée en plusieurs fibres. Ses tiges sont ligneuses , nombreuses , pliantes , couvertes d'une écorce cendrée ou blanchâtre , hautes de deux coudées. Ses feuilles sont semblables à celles du Laurier , mais plus petites , & approchant de celles du grand Myrte ; toujours vertes , noirâtres , épaisses , lisses , luisantes , pointues des deux côtés , & en

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 225  
grand nombre auprès des sommets des  
rameaux. Il sort des aisselles des feuil-  
les des pédicules longs d'un pouce, assez  
gros, garnis de quelques petites feuilles  
concaves, qui sont comme des écailles;  
ils portent à leur extrémité des fleurs  
d'une seule pièce, d'un jaune tirant sur  
le verd, en tuyau à la partie postérieure,  
divisées en devant en quatre parties poin-  
tues, sans calyce, & garnies d'un pistile  
qui se change en une baye de la figure  
d'une Olive, mais beaucoup plus petite,  
verte d'abord, noire dans sa maturité,  
pleine de suc, & qui renferme un seul  
noyau dur, un peu plus long qu'un grain  
de Chanvre, & dont l'amande est blan-  
che. Ses feuilles, ses fruits & l'écorce  
tant de la racine que des branches  
piquent & brûlent la langue & le gosier  
par leur acreté & leur causticité. Cette  
plante naît à l'ombre dans les forêts &  
les montagnes de la Provence & du Lan-  
guedoc: ses feuilles & ses bayes sont  
quelquefois d'usage en Médecine.

*Le Bois gentil*, LAUREOLA FEMINA,  
CHAMÆLEA, MEZEREUM, & MEZEREON,  
Off. THYMELÆA LAURI FOLIO DECIDUO,  
ou LAUREOLA FEMINA, I. R. H. 595.  
THYMELÆA FOLIO DECIDUO, flore purpu-  
reo; Officinis LAUREOLA FEMINA,

C. B. P. 462. LAUREOLA folio deciduo,  
 sive MEZEREON GERMANICUM, J. B. 1.  
 566. CHAMÆLEA GERMANICA, Dod.  
 Pempt. 364. CHAMÆDAPHNE, sive PU-  
 SILLA LAURUS, adv. Lob. Icon. 367.  
 PIPER MONTANUM, Gesn. CHAMÆLEA  
 GERMANICA, sive MEZEREUM Gerard.  
 Raii Hist. 1587. LAUREOLA FEMINA,  
 & DAPHNOIDES CROCEA, H. Lugd.

Elle jette aussi plusieurs tiges ligneu-  
 ses, hautes de trois coudées, pliantes,  
 cylindriques, difficiles à rompre, cou-  
 vertes d'une double écorce, dont l'exté-  
 rieure est mince, cendrée, & l'intérieure  
 est verte en dehors, & blanchâtre en de-  
 dans. Ses feuilles naissent plusieurs en  
 nombre du même endroit des tubercu-  
 les; elles sont plus petites que celles de  
 la Lauréole, plus minces, plus molles &  
 moins luisantes. Ses fleurs ont la même  
 figure; mais elles sont purpurines, & beau-  
 coup plus belles, garnies de quelques  
 étamines jaunes, odorantes. Ses bayes  
 sont aussi purpurines, de même grosseur  
 & de même figure. Cette plante vient  
 dans les bois froids des Alpes & des  
 Pyrénées: son écorce, ses feuilles &  
 ses fruits sont d'usage, mais rarement.

Dans l'analyse chymique de tbv. de  
 feuilles fraîches de Lauréole, distillées

à la cornue, il est sorti ℥xj. ℥ij. gr. liij. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur d'herbe verte, obscurément acide : ℔biiij. ℥vj. gr. xlv. de liqueur d'abord limpide, manifestement acide, & de plus en plus, roussâtre sur la fin, fort acide & austère : ℥j. ℥v. gr. ix. de liqueur rousse, empyreumatique, très-acide, & obscurément salée : ℥ij. ℥iv. gr. xlv. de liqueur rousse, impregnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux : ℥ij. ℥vij. gr. xlv. d'huile épaisse de la consistance d'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥vij. ℥vij. gr. ix. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥ij. ℥ij. gr. liiij. de cendres blanchâtres, dont on a tiré par la lixiviation ℥iiij. gr. ij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iv. ℥vj. gr. xj. & dans la calcination de ℥v. ℥iv. gr. xxvij.

Les graines, les feuilles, & sur-tout les corces, soit des tiges, soit des racines de la Lauréole & du Bois gentil, sont très-âcres, & si chaudes qu'elles brûlent & enflamment la bouche & le gosier, quand on les mâche, & y laissent une impression qui dure long-tems. Quand on mâche les feuilles vertes, elles sont

un peu mucilagineuses : leur suc rougit le papier bleu. Elles contiennent un sel essentiel tartareux, uni à une grande quantité d'huile fétide & âcre, & envelopé d'un flegme visqueux. Il me semble que la vertu âcre, brûlante & purgative de toute la plante dépend plutôt d'une certaine portion huileuse & résineuse, contenue dans les graines, les feuilles & l'écorce, que d'un sel alkali caustique que plusieurs lui attribuent; puisque presque tous les purgatifs les plus violens reçoivent cette vertu d'une substance sulfureuse ou résineuse, comme on peut le remarquer dans la Scammonée, l'Euphorbe, la Gomme Gutte, l'Ellébore, le Jalap & les autres, dans lesquels la principale vertu purgative dépend des parties résineuses, & se conserve dans les Extraits résineux.

Toutes les parties de la Lauréole & du Bois gentil, prises intérieurement, bouleversent tout-à-fait l'estomac, excitent le vomissement, évacuent avec impétuosité par haut & par bas les humeurs féreuses, sur-tout celles qui sont fluides: elles attaquent, corrodent, & enflamment les parties intérieures: elles raclent les viscères. Elles ouvrent les orifices des vaisseaux sanguins, elles allument

les fièvres, elles excitent des cardialgies & des superpurgations, elles ôtent toutes les forces. Quelques-uns les prescrivent aux hydropiques, pour évacuer les humeurs fereuses. La dose de l'écorce & des feuilles est depuis gr. vj. jusqu'à ℥ss. Quant aux graines, on en avale trois ou quatre. On dit que l'on en corrige le vice, en les faisant macérer pendant 24. heures dans du Vinaigre comme l'Ellébore & l'Esule, dans le suc de Grenade, de Coings, de Pourpier, ou dans le mucilage des graines de Psyllium. D'autres essaient de les corriger, en les faisant infuser dans du Vin, & en les faisant ensuite sécher. D'autres veulent qu'on les fasse macérer pendant 3. jours dans du Vinaigre; encore faut-il le changer tous les jours, & les bien laver ensuite dans de l'eau.

Etmuller assure que cette macération dans le Vinaigre diminue la vertu de ce purgatif: mais il prétend qu'on ne doit faire sécher la Lauréole, qu'en faisant évaporer lentement le Vinaigre; autrement elle n'auroit aucune vertu, & seroit sans effet. Mais de quelque manière que l'on prépare & que l'on corrige les feuilles, l'écorce & les graines de ces deux plantes, on en fait rarement usage

à cause du danger qu'il y a de s'en servir. On ne les doit employer qu'au défaut d'autres remèdes plus sûrs, dans un cas désespéré, & à l'égard de personnes très-fortes; & encore ne faut-il le faire qu'avec une grande précaution. C'est la règle que prescrivent tous les Médecins les plus prudens, & même ceux de la Mauritanie qui ont donné à ces plantes les noms de *Lions de la terre*, ou de *plantes qui font les veuves*. Toutes ces raisons nous doivent empêcher d'en faire usage.

La racine de Bois gentil, employée extérieurement en place de seton, est utile dans les maladies des yeux. Après que l'on a percé l'oreille, on y insère un petit morceau de cette racine long & arrondi comme une tige de charpie: on le fait macérer auparavant dans du Vinaigre ou dans une forte lessive: il fait sortir une grande quantité de sérosité. Par ce moyen on appaise l'inflammation des yeux, & l'on prévient quelquefois la cataracte qui menacoit.

Il y a des Auteurs qui croient que les graines de Lauréole sont la même chose que les grains de Cnide, dont Hippocrate & les anciens Grecs font souvent mention: mais c'est une chose tout-à-fait incertaine. Car d'autres prétendent

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 237  
que ces grains de Cnide étoient les fruits  
d'une espèce de Thymelea, appelée *Thy-  
melaea gravis Gnidii*, *adv. Lob.*

Quoi qu'il en soit, ces violens purga-  
tifs ne sont presque point d'usage parmi  
nous, parcequ'ils sont trop dangereux ;  
d'autant plus que depuis les anciens  
temps de la Médecine on a découvert  
des remèdes émétiques & purgatifs beau-  
coup plus doux, plus sûrs & mieux assor-  
tis à nos tempéramens.

---

## L A U R U S.

*Laurier.*

Il y a dans les Boutiques deux espè-  
ces, ou plutôt deux variétés de Lau-  
rier ; le *Laurier franc*, & le *Laurier*  
*Royal.*

Le *Laurier franc*, LAURUS VULGA-  
RIS, *Off.* LAURUS VULGARIS, C. B. P.  
460. & I. R. H. 597. LAURUS, J. B. I.  
109. LAURUS MAS & FEMINA, *Tab.*  
*Icon.* 950. LAURUS TENUIFOLIA, *Matth.*  
25.

Le *Laurier Royal*, LAURUS REGIA,  
*Off.* LAURUS LATIFOLIA, Πλατυτέρας  
*Iconoscop.* C. B. P. 460. I. R. H. 597.

LAURUS LATIFOLIA MAS & FÆMINA ;  
-*Tab. Icon. 951.*

L'un & l'autre Laurier pousse un grand nombre de tiges ; ils sont souvent de la hauteur d'un arbre médiocre , sur-tout dans les pays chauds : leur tronc est sans nœuds, garni de branches , couvert d'une écorce mince : le bois est peu ferré & facile à rompre ; leurs racines sont épaisses, inégales & obliques. Leurs feuilles sont oblongues , dures , pointues des deux côtés : elles varient étant quelquefois plus larges & arrondies , d'autres fois terminées par une pointe moufle ; & dans une espèce elles sont fort étroites : leur largeur est d'un pouce & demi , ou de deux pouces , & leur longueur d'une palme & plus ; & quelquefois elles sont si amples, qu'elles approchent des feuilles du Citronnier : la côte droite qui s'étend dans toute la longueur , jette obliquement sur les bords , des nervures sans aucun ordre : ces feuilles ne tombent pas ; elles sont toujours vertes , plus luisantes quand elles sont jeunes , plus foncées quand elles sont vieilles , très-odorantes , d'une saveur âcre , aromatique , un peu amère ; attachées à des queues courtes , & portées sur des rameaux verdâtres. Leurs fleurs sont en

grand nombre sur les rameaux, d'une seule pièce, en forme de bassin, divisées en quatre ou cinq parties; d'un jaune blanchâtre, contenant en leur milieu plusieurs étamines garnies de sommets, & un pistile qui se change en une baye égale aux petites Cerises, ovalaire dans les uns, oblongue dans les autres; de couleur verte d'abord, noire dans la maturité; qui contient sous une écorce mince une coque à une seule loge, calleuse, dure, remplie d'une graine presque de même forme, d'un roux tirant sur le noir, & qui se fend en deux parties; odorante, âcre, un peu amère, & grasse. Le Laurier vient de lui-même dans les forêts des pays chauds, dans l'Espagne, l'Italie, & même dans la Provence, & sur-tout sur les bords de la mer, & sur les montagnes & les collines exposées au soleil, qui regardent les lacs & les rivières. On le cultive dans nos jardins, où on doit le garantir en Hyver des grandes gelées. Ses bayes & ses feuilles sont en usage.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de feuilles fraîches de Laurier, distillées à la cornue, il est sorti ℥iij. ℥ix. ℥vj. ℥. xxvj. de liqueur limpide, qui avoit tout-à-fait l'odeur & la saveur des feuil-

les de Laurier, obscurément acide, avec une portion médiocre d'huile essentielle: ʒv. gr. xl. de liqueur manifestement acide, un peu austère, & un peu astringente: ʒvj. gr. xlviij. de liqueur très-acide, un peu salée, austère, légèrement empyreumatique, avec quelques gouttes d'huile essentielle: ʒiij. ʒvj. de liqueur rousse, acide, austère, empyreumatique, impregnée de sel volatil-urineux: ʒiv. ʒvj. gr. xxiv. d'huile empyreumatique, brune, & de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée au fond de la cornue, pesoit ʒviij. ʒvj. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a donné ʒj. ʒv. gr. lxiv. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒv. gr. iv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ʒiv. ʒij. gr. xlij. & dans la calcination de ʒvj. gr. xlv.

Les feuilles de Laurier sont odorantes: elles ont une saveur âcre, aromatique, un peu astringente, jointe à un peu d'amertume. Si on les fait macérer pendant quelques heures dans de l'eau, & qu'ensuite on les distille, elles donnent une huile essentielle très-odorante. Elles contiennent un sel essentiel tartareux, uni à une grande quantité d'huile, soit

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 237*  
subtile, soit épaisse, & a un peu de terre  
astringente. Les bayes ont plus d'odeur  
& de saveur : elles donnent deux sortes  
d'huile ; l'une plus subtile, très-odoran-  
te, limpide & essentielle, ainsi qu'on l'ap-  
pelle, que l'on tire en les pilant, les fai-  
sant macérer dans beaucoup d'eau, & les  
distillant ensuite ; l'autre plus grossière,  
que l'on tire des bayes pilées par la seule  
expression, ou en les faisant bouillir dans  
une q. d'eau commune. Car l'huile surnage  
dessus l'eau ; & quand l'eau est refroidie,  
elle se fige & devient comme du  
beurre, & on la tire aisément.

Le Laurier étoit un arbre très-célèbre  
chez les anciens. Ceux qui étoient vic-  
torieux, étoient couronnés de Laurier,  
ou ils en tenoient une branche à la main :  
c'étoit le signe de la victoire. Les tentes,  
les vaisseaux, les faisceaux, les lances des  
soldats, les traits, les javelots en étoient  
ornés pour marquer la même chose. Les  
poètes racontent dans leurs fables, qu'il  
étoit consacré à Apollon ; parceque  
Céphale qu'il aimoit éperduement, avoit  
été métamorphosée en cet arbre. Ils ont  
dit que les Muses faisoient leur de-  
meure dans les forêts de Laurier du  
Mont-Parnasse. On en couronnoit aussi  
les Poètes ; & aujourd'hui encore on cou-

ronne de Laurier en quelques endroits les nouveaux Docteurs en Médecine, d'où leur est venu peut-être le nom de *Laureandi* & de *Laureati*. Les anciens étoient persuadés que la foudre ne tomboit jamais sur le Laurier : c'est pourquoy l'Empereur Tibère qui craignoit extraordinairement le tonnerre, portoit toujours, quand il tonnoit, une couronne de Laurier. Mais l'expérience rapportée par Lacuna d'un très-beau Laurier, qui étoit à Rome dans le Palais du Duc de Castro, frappé par la foudre, & plusieurs autres exemples rapportés par d'autres, montrent clairement combien cette opinion étoit fautive, & que c'étoit l'effet d'une superstition crédule. C'est sur la même superstition, qu'étoit fondée l'attention à observer le bruit que font les feuilles & les branches de Laurier en brûlant. Car si le bruit & le pétilllement étoit grand, on croyoit que cela annonçoit un heureux succès : si au contraire elles ne faisoient point de bruit, c'étoit un mauvais présage.

Le Laurier étoit d'un grand usage pour la Médecine chez les anciens, & on le regardoit comme une Panacée universelle. On employoit souvent les feuilles, les bayes, & l'écorce des racines. Aujourd'hui

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 237  
On n'apporte dans les Boutiques que les  
bayes & les feuilles qui sont bien moins  
en usage. L'écorce des racines est absolu-  
ment négligée.

Les feuilles étant aromatiques, amé-  
res, & un peu astringentes, elles échauf-  
sent, digèrent, résolvent, fortifient l'esto-  
mac, aident la digestion des alimens, &  
dissipent les vents. C'est pourquoy on les  
mêle souvent avec certaines viandes,  
& sur-tout avec les poissons, quand on  
les fait cuire; & on a coutume d'en  
couronner les jambons. Tant s'en faut  
qu'elles dérangent l'estomac, comme  
quelques-uns se l'imaginent, qu'au con-  
traire elles le fortifient contre les nau-  
sées. On en prescrit l'infusion comme du  
Thé, ou l'on en fait prendre la poudre  
jusqu'à ʒj. pour fortifier l'estomac, &  
pour dissiper les douleurs de colique cau-  
sées par les vents. On emploie utilement  
la décoction de ces feuilles dans les lave-  
mens, pour dissiper la colique. On s'en  
sert encore pour les Dames, dans les  
bains de vapeur qu'on leur fait prendre.  
On dit aussi qu'il n'y a point de danger  
à s'en servir pour laver la vulve même  
des femmes grosses, & qu'elles guérissent  
les vices de la matrice & de la vessie.

Les bayes échaufent plus que les feuil-

les. Les anciens les recommandent contre la phthisie, l'orthopnée, & contre toutes les fluxions & les rhumatismes de poitrine. On les emploie aujourd'hui pour les maladies de l'estomac, du foie, de la rate, & de la vessie. Elles digèrent les humeurs crues, elles divisent & résolvent les fucs épais & visqueux; elles réveillent l'appétit, elles chassent le dégoût, elles levent les obstructions du foie & de la rate; elles excitent les urines, procurent les régles, & poussent dehors l'arrière-faix.

L'huile essentielle, subtile & active qui se trouve dans les bayes, est envelopée d'une huile épaisse très-anodyne: c'est pourquoi elle est utile intérieurement pour appaiser les douleurs. Appliquée extérieurement, elle résout & fortifie puissamment: elle est excellente dans les cataplasmes, les onguens ou les emplâtres, pour appaiser les douleurs, résoudre les tumeurs, & fortifier les parties qui ont perdu leur ton.

On fait dans les Boutiques quatre sortes d'huile avec les bayes de Laurier: 1.<sup>o</sup>. une huile essentielle, que l'on tire en pilant les bayes, les macérant dans l'eau, & les distillant ensuite dans la même eau à un feu assez violent. Il en

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 239  
fort une huile limpide, subtile, très-odorante, qui nage sur l'eau. Elle a les mêmes vertus que toutes les autres huiles aromatiques. On la vante sur-tout, prise intérieurement, pour dissiper les vents, appaiser les douleurs de la colique, calmer la passion hystérique, & dans les douleurs après l'enfantement. Mais il faut s'en abstenir dans les tempéramens chauds & bilieux, & dans les maladies inflammatoires. La dose est depuis gout. iij. jusqu'à gout. vj. On les laisse tomber sur un morceau de Sucre, & ensuite on les mêle dans une liqueur convenable. On la mêle encore dans les lavemens arminatifs contre les douleurs de colique. Appliquée extérieurement, elle est bonne pour les maladies des nerfs qui viennent du froid : elle est utile dans la paralysie & la goutte sciaticque. On en frote aussi la région du pubis des femmes contre les passions hystériques, les coliques qui suivent l'accouchement, & la suppression des loois occasionnée par le froid.

2°. On tire une autre huile des bayes de Laurier, en les faisant bouillir dans l'eau. On jette dans une chaudière les bayes entières ou même pilées; on les

fait bouillir pendant une demi-heure dans une suffisante quantité d'eau ; on les passe, & on les exprime fortement ; & lorsque l'huile est refroidie, on la tire aisément : car elle surnage au dessus de l'eau, & elle a la consistance d'une graisse verdâtre. Cette huile a moins d'odeur que l'huile essentielle ; elle est plus grossière, & ses vertus sont plus foibles. Car dans ce mélange verdâtre & épais l'huile essentielle se trouve envelopée dans l'huile grossière des amandes, qui est dans les amandes des bayes.

3°. On tire une troisième sorte d'huile des bayes de Laurier, en les pilant bien, & en les mettant sous la presse. Cette huile a une odeur encore moins pénétrante que la précédente ; parceque l'on n'exprime presque que l'huile grossière contenue dans l'amande, & que sans feu on ne tire que très-peu de l'huile essentielle qui est renfermée dans les vésicules de la peau. Ces deux sortes d'huile ont les mêmes vertus que l'huile essentielle, mais elles sont beaucoup plus foibles. On les prescrit intérieurement jusqu'à dix ou douze grains ; mais si on en fait prendre une trop grande dose, elles excitent des nausées. On en fait usage plus souvent à l'extérieur en liniment,

&amp;

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 241  
& on les emploie seules, ou mêlées avec  
des Onguens, ou des Emplâtres.

4°. Enfin on prépare une Huile de Laurier avec les bayes & les feuilles de Laurier. On les pile, on les fait macérer & bouillir dans de l'huile de Verjus: mais l'huile que l'on tire de cette façon, est encore plus foible que les autres, & est très-peu en usage.

On recommande ces huiles contre la galle; mais elles ne servent de rien, si on n'y mêle du soufre, dont elles corrigent l'odeur désagréable.

℞. Bayes de Laurier, ʒi.  
Ecorces séches d'Oranges, ʒij.  
Infusez dans ʒiv. de bon Vin.  
F. boire cette liqueur avec du Sucre dans la foiblesse de l'estomac, dans la colique venteuse, & le retardement des régles.

℞. Fleurs de Camomille, poign. ij.  
Bayes de Laurier pilées, ʒij.  
F. bouillir légèrement dans s. q. d'eau. Ajoutez à la colature Huile de Laurier tirée par expression, ʒj.  
F. un lavement pour la colique venteuse.

℞. Huile de Laurier tirée par expression, ʒj.

Onguent Martiatum ,

ʒij.

Castoreum en poudre ,

ʒj.

F. un liniment , dont on frotera la région de l'estomac lorsqu'il est gonflé , les membres paralytiques ou attaqués de rhumatisme , & la région du pubis des enfans dans la suppression de l'urine. Avec les bayes de Laurier on fait un Electuaire , appelé communément *Electuaire de bayes de Laurier* , très-recommandé pour les coliques , & les maladies de matrice ; & l'Emplâtre de bayes de Laurier de *Mesué*. On les emploie aussi dans l'Antidote Orviétan de *Charas* , dans *Aurea Alexandrina* , & *Theriaca Diateserum de Mesué* , & la Confection anacardine du même Auteur.

On emploie les feuilles dans l'Onguent Martiatum , dans l'Emplâtre de Bétoine & on fait entrer l'Huile de Laurier dans l'Emplâtre Manus-Dei , dans l'Emplâtre de *Paracelse* , l'Emplâtre de Grenouilles & l'Emplâtre stiptique de *Charas*.

## L E N S.

*Lentilles.*

ON distingue dans les Boutiques deux sortes de Lentilles; les Lentilles de terre, & les Lentilles d'eau ou de marais. La Lentille de terre forme deux espèces; la petite Lentille; & la grande Lentille.

*La petite Lentille*, LENS ARVENSIS MINOR, LENS VULGARIS, *Off.* LENS VULGARIS SEMINE SUBRUFO, *C. B. P.* 346. *J. R. H.* 390. LENS, *J. B.* 2. 317. *Raii Hist.* 904. LENS MINOR, *Dod.* 526. LENS VULGARIS, sive AGRESTIS, & LENTICULÆ PRIMUM GENUS, *Trag.* 626.

Cette plante est annuelle. Sa racine est menue, blanche, garnie de peu de fibres. Sa tige est assez grosse, eù égard au reste de la plante: elle est haute de neuf pous, velue, anguleuse, foible & couchée sur terre, à moins qu'elle ne trouve quelques plantes, auxquelles elle puisse accrocher. Elle est branchue dès la racine. Ses feuilles sont placées alternativement: il sort de leurs aisselles des petits rameaux, comme dans les autres plantes légumineuses: elles sont composées de cinq ou six paires de petites feuilles portées sur une côte qui se termine en une vrille. Chaque petite feuille est

oblongue, étroite, velue, terminée en une pointe aigüe. Il sort des aisselles des feuilles des pédicules gresles, oblongs, qui portent deux ou trois fleurs légumineuses, petites, blanchâtres, dont cependant le pétale supérieur ou l'étendart, que d'autres appellent *le bouclier*, est marqué intérieurement de petites lignes bleues. Il s'éleve du calyce de la fleur un pistille qui se change en une gouffe courte, large, aplatie, lisse, remplie de deux ou trois graines fort grandes à proportion de cette petite plante; orbiculaires, aplaties, convexes des deux côtés, c'est-à-dire, un peu plus épaisses vers le centre que sur les bords, dures, lisses, jaunâtres quand elles sont mûres, rougeâtres dans quelques espèces, & noirâtres dans d'autres.

*La grande Lentille*, LENS ARVENSIS MAJOR, Off. LENS MAJOR, C. B. P. 346. I. R. H. 390. J. B. 2. 317. Raii Hist. 904. LENS, Dod. Pempt. 526. LENS ITALICA, Cam.

Elle est plus belle en toute manière, & plus grande que la Lentille commune. Sa tige est plus haute, ses feuilles sont plus grandes, ses fleurs sont plus blanches, ses filiques & ses graines sont deux ou trois fois aussi grosses que dans la précédente. On sème beaucoup de l'une &

de l'autre dans les champs. Leurs graines sont plus en usage dans les cuisines que dans la Médecine.

Dans l'analyse chymique de lbv. de Lentilles distillées à la cornue, il est sorti ℥x. de liqueur rousâtre, un peu austère, & obscurément alkaline : ℥vj. zij. de liqueur rousse, obscure, âcre, trouble, remplie d'un acide austère, & d'un alkali-urineux : lbj. ℥iv. de liqueur rousse, obscure, empyreumatique, très-âcre, alkaline-urineuse ; & impregnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux : ℥vij. ℥iv. d'huile.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit lbj. ℥v. ℥vij. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. ℥vij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥v. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥xiv. zij. & dans la calcination de lbj. ℥iv.

Il paroît que les Lentilles contiennent un sel essentiel, vitriolique-ammoniacal, uni à une grande quantité d'huile grossière & épaisse.

Il est constant par les monuments des anciens, que les Philosophes se faisoient autrefois un grand regal des Lentilles ; & je trouve que l'on en faisoit beaucoup de cas chez les Grecs. Car Athenée dit,

*lib. 4. c. 18.* que c'étoit une maxime des Stoiciens, que le sage faisoit tout bien, & qu'il assaisonnaît parfaitement les Lentilles. Ce qui y a donné lieu, est peut-être que les Philosophes se donnant tout entiers à la contemplation, se mettoient peu en peine des mets délicats & recherchés, & des délices de la table. Car comme ils évitoient la parure & le luxe dans les habits, ils méprisoient de même les viandes assaisonnées qui ne servent qu'à flater le goût, & se contentoient d'une nourriture simple & frugale qui fût suffisante pour conserver leur vie. Ils prétendoient qu'en ne vivant que de Lentilles, ils se procuroient l'égalité de l'ame. Mais il est vrai-semblable que ce qui a donné lieu à cette opinion, c'est non pas tant la qualité de cette nourriture, que la sobriété de ceux qui se contentoient d'un mêt si vil & de si peu de goût. Car toute l'école des plus habiles Médecins juge autrement des Lentilles. Elle enseigne que cette nourriture, quand elle est continuelle & fréquente, trouble la tête, déränge les esprits, amortit la vûe, occasionne des terreurs nocturnes, engendre la mélancholie, obstrue les viscères, cause des cancers, la lépre, la galle, des squirthes dans le foie & la

rate, le calcul, & les fièvres quartes; qu'elle enfle le ventre, & lui ôte sa liberté; qu'elle charge l'estomac, & qu'elle arrête les évacuations naturelles des règles & des hémorrhoides. En un mot les Lentilles passent parmi presque tous les Médecins pour flatueuses, de difficile digestion, d'un suc mauvais, grossier, terreux & mélancholique.

On distingue deux sortes de substance dans les Lentilles; l'une membraneuse qui est la peau, & l'autre médullaire qui est la chair ou la pulpe. Elles ont différentes propriétés. La peau, selon Galien, *l. 1. de Alimentor. facult. c. 18.* est d'une qualité austère & astringente. La pulpe a quelque chose d'austère, son suc est grossier & terreux. La peau forme une nourriture très-mauvaise; la pulpe est meilleure. Galien assure que la première eau où l'on a fait cuire les Lentilles, lâche le ventre, sur-tout si elles ont été assaisonnées avec du sel, ou de l'huile, ou de la saumure: car l'huile amollit & lâche, & le sel aussi-bien que la saumure déterge, & irrite les intestins pour faire chasser les matières fécales.

La seconde eau où l'on a fait cuire les Lentilles a, selon Galien, une vertu

toute opposée à la première: car comme celle-la lâche le ventre, celle-ci le resserre, & l'arrête. C'est pourquoi elle est bonne pour ceux qui ont la diarrhée, la dysenterie & le flux céliaque; car elle fortifie l'estomac, les intestins & le ventre. Les Lentilles dont on a ôté la peau, ou la purée de Lentilles, n'a plus la vertu astringente, & ne produit plus les mêmes effets.

Elle est plus nourrissante que les Lentilles qui ont encore leur peau; mais elle engendre un suc grossier & dépravé, & elle descend lentement: néanmoins elle n'arrête point le flux de ventre comme les Lentilles avec leur peau. On croit en ce pays-ci que l'on fait disparaître tous les vices des Lentilles, en les faisant cuire avec d'excellentes viandes. On en sert rarement sur les tables des grands. Il y a des cantons dans la France où l'on en sème beaucoup. On n'a jamais, ou très-peu, essayé d'en faire du pain, à cause de sa sécheresse & de sa friabilité.

Comme les Médecins Arabes ont très-fort recommandé la décoction de Lentilles pour la petite vérole & la rougeole, que beaucoup de personnes en font usage, & que des Médecins habiles la désapprouvent; j'ai crû qu'il seroit à pro-

pos de dire ici ce que l'on doit penser de l'usage qu'on en fait dans ces maladies. Avicenne est un des principaux parmi ceux qui établissent sur des raisons l'usage des Lentilles dans la cure de ces maladies. Il emploie, *lib. 4. sect. 1. tract. 4. c. 10.* la purée de Lentilles avec d'autres simples, comme la Gomme Laque, les Figues grasses, la Gomme Adragant, non-seulement au commencement de la maladie, dans l'ébullition & l'effervescence du sang, mais encore dans son progrès, lorsque la matière commence à pousser à la peau. Il est suivi par plusieurs d'entre les modernes; par Mercurialis, *lib. 1. de Morbis Pueror. cap. 2.* Augenius, *l. 10. de Febribus, cap. 9.* Antoine Portus, *l. 4. de Variolis ac Morbillis, cap. 22.* Lazare Rivière, *Prax. Med. de Variolis & Morbillis*; Liddelius, *l. 3. de Febribus, cap. 9.* Paræus, *l. 19. cap. 2.* Campilongus, *l. 1. de Variolis, cap. 45.* & plusieurs autres. Cependant ils ne sont pas d'accord entr'eux, ni sur la manière de préparer les Lentilles, ni sur le tems où il faut les faire prendre. Quelques-uns ne les donnent qu'au commencement de la maladie, avant que la petite vérole ou la rougeole paroisse: d'autres les font prendre dans l'accrois-

fement de la maladie pour aider l'éruption. Ceux-ci ne font avaler que la décoction; ceux-là les font prendre en substance avec la décoction: les uns les donnent tout entières avec la peau; les autres n'en donnent que la purée.

Or tous ces Auteurs recommandent les Lentilles pour différentes raisons. Mercurialis les donne, lorsque les corps sont affectés d'une cachéxie aqueuse. Il y est porté par un avis de Galien qui se trouve, *L. I. de Alimentor. facult. cap. 18.* où il est dit que les Lentilles ne font une bonne nourriture que pour ceux qui ont de l'eau répandue dans les chairs, afin de consumer l'humidité trop abondante. Or Mercurialis soutenoit que la petite vérole & la rougeole ont pour cause l'eau qui est répandue dans les corps. Mais il y mêle du Vinaigre, pour inciser & atténuer ce qu'il y a de trop grossier dans les Lentilles. Eiddelius donne des Lentilles, pour défendre les intestins; Campilongus, pour exciter la matière à pousser à la peau: Augenius les donne non-seulement pour faire pousser à la peau, mais encore pour fortifier les viscères, calmer le feu de la fièvre, & soulager le ventre. Paræus se sert des Lentilles, pour mettre à couvert des

pustules la gorge, le larynx, & les autres conduits, & pour empêcher le flux de ventre. Antoine Portus & Lazare Rivière, *Prax. Med. de Variolis & Morbillis*, font prendre des Lentilles, pour diminuer dans les premiers jours l'ébullition du sang, fortifier les entrailles, & pour faire pousser à la peau. Plusieurs autres Praticiens ne font pas même mention des Lentilles, lorsqu'ils parlent de la manière de traiter la petite vérole, comme Vidius, *l. 6. de Curatione generatim*, cap. 6. Fuchf. *l. 5. de Med. Morbillis*, cap. 9. C. Hoffman, *l. de Medis Officinal. S. Pauli, Quad. Botan.*

Les autres au contraire, comme Cardan, *l. 2. Tuend. sanit. cap. 12.* Amatus Lusitanus, *in L. 2. Dioscor. Enarr. 101.* Jean-Baptiste Sylva, *Controv. Med. 92.* Ranchinus, *Tract. de Morbis Pueror. l. 2. c. 1.* Louis Septalius, *Animadv. & caut. Medicar. l. 5. de Febribus*, Merchior Sebizius, *de Alimentis*, ont une très-grande aversion pour les Lentilles. Ils prononcent tous qu'elles ne conviennent point, ni comme aliment, ni comme remède, dans la petite vérole, la rougeole, & dans les maladies pestilentielles. Elles ne conviennent pas comme aliment; parceque, comme nous l'avons montré ci-

dessus, elles chargent l'estomac, elles se digèrent difficilement, elles engendrent un sang corrompu; en un mot parcequ'elles nuisent à la nature, & la rendent plus lente pour pousser au dehors le venin de la petite vérole. Elles ne sont pas bonnes non plus comme remède; parcequ'en épaisissant le sang, & en bouchant les voies qui conduisent à la peau, elles empêchent l'éruption, que l'on doit seconder autant qu'il est possible, selon l'avis d'Avicenne, ou du moins que l'on ne doit pas arrêter, suivant le 20. *Aphorisme* d'Hippocrate, *sect. 7.*, „ Quand la crise se „ fait, ou quand elle est déjà parfaitement „ faite, il ne faut rien changer, ni rien „ innover par des purgatifs ou d'autres „ remèdes irritans; mais il la faut laisser „ suivre son cours. “ Et dans l'*Aphor. 21. sect. 1.*, „ Quand il faut faire sortir quel- „ que humeur du corps, il faut le faire „ par l'endroit par lequel elle veut sor- „ tir, qui est le lieu convenable. “ C'est en vain que les protecteurs des Lentilles apportent pour leur défense, que par leur striction elles fortifient les viscères, & qu'elles facilitent par conséquent l'éruption de la matière morbifique par la peau, qui est la grande voie par où le corps se décharge. Nous leur répondons que si

les viscères ont quelquefois besoin d'être fortifiés par des remèdes astringens, on ne doit point le faire avec des Lentilles, qui sont une très-mauvaise nourriture, & qui chargent la nature; mais avec d'autres remèdes qui soient meilleurs, qui soient plus amis du corps, & qui puissent faire ce que l'on prétend, sans nuire; comme sont les racines de Tomentille, de Bistorte, de Quinte feuille, de Contrayera, les Roses rouges, les Coraux, &c.

Les anciens avoient coutume d'employer extérieurement les Lentilles dans les cataplasmes, pour bien des choses. Aujourd'hui on les emploie plus rarement. Quelques-uns font usage de la première décoction des Lentilles dans les pustules de la petite vérole, pour détendre & amollir la peau, pour procurer la suppuration des pustules, & pour en calmer l'inflammation & la douleur.

*La Lentille d'eau, ou de marais ;*  
LENS PALUSTRIS, & LENTICULA PALUSTRIS, *Off.* LENTICULA PALUSTRIS VULGARIS, *C. B. P.* 362. LENS PALUSTRIS, *J. B.* 3. 784. & *Raii Hist.* 117. LENS LACUSTRIS, *Dod. Pempt.* 587.

Elle se plaît dans les eaux qui crouissent, & surnage au dessus de l'eau comme une espèce de mousse verte. Elle

couvre toute la superficie d'une multitude infinie de feuilles très-petites, noirâtres en dessous, vertes en dessus, luisantes, orbiculaires, & de la forme de Lentilles. Ces feuilles sont unies étroitement entr'elles par des filamens très-menus & blancs; & de chaque feuille part un filet ou racine, par le moyen de laquelle la plante se nourrit. On trouve cette Lentille dans les lacs, dans les fossés des villes, & dans les eaux dormantes.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de Lentilles de marais fraîches, distillées à la cornue, il est sorti ℥vij. ℥ij. gr. xxxvj. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur d'herbe verte, un-peu salée, mais obscurément: ℥ij. ℥xij. gr. xxiv. de liqueur limpide, d'une saveur d'herbe, un peu salée: ℥ij. ℥vj. gr. vij. de liqueur limpide, un peu salée, & légèrement alkaline-urineuse: ℥vij. de liqueur brune, empyreumatique, impregnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux: gr. xij. de sel volatil-urineux concret: ℥vj. d'huile de la consistance de Syrop épais.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥ij. ℥v. laquelle ayant été bien calcinée a laissé ℥ij. ℥iv. gr. xxxvj.

de cendres bleuâtres, dont on a tiré par la lixiviation  $\text{zv. gr. xlviij.}$  de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de  $\text{zj. zij. gr. lx.}$  & dans la calcination de  $\text{zj. gr. xxxvj.}$

La Lentille de marais est composée d'un sel essentiel, nitreux-ammoniacal, uni avec de l'huile & une grande quantité de flegme.

On l'emploie seulement à l'extérieur. Elle incise, résout, rafraîchit, & calme les douleurs. C'est pourquoi elle est bonne pour les inflammations de la goutte qui viennent de chaleur, & l'érysipèle : on l'applique en forme de cataplasme. Pour appaiser la douleur des hémorroïdes, on mêle ensemble deux poignées de Lentilles de marais, & une demi-once de Myrrhe pulvérisée, que l'on enferme dans un sachet de linge; & avec la liqueur qui en découle, on frote les hémorroïdes douloureuses.

J. Rai propose comme un secret pour la jaunisse une infusion de Lentilles de marais dans du Vin blanc, qu'il fait prendre tous les jours pendant neuf jours de suite le matin, à la dose de  $\text{zvj.}$

On dit que la Lentille de marais resserme les hernies des intestins dans les

enfans, en l'appliquant dessus. Les canards la mangent avec beaucoup d'avidité.

L E P I D I U M.

*Passerage.*

**I**L y a dans les Boutiques deux sortes de *Lepidium* en usage; le *Lepidium vulgare*, ou Passerage, & le *Lepidium ou Iberis*, Passerage sauvage, Cresson sauvage.

*La passerage*, LEPIDIUM VULGARE, Off. LEPIDIUM LATIFOLIUM, C. B. P. 97. I. R. H. 216. Raii Hist. 828. LEPIDIUM Pauli, J. B. 2. 940. LEPIDIUM Plinii, Dod. Pempt. 716. PIPERITIS, sive LEPIDIUM VULGARE, Park. RAPHANUS SYLVESTRIS Offic. adv. Lob. Icon. 308. RAPHANUS SYLVESTRIS Offic. LEPIDIUM Æginetæ Lobelio, Ger.

Sa racine est de la grosseur du doigt & plus, blanchâtre, d'une saveur âcre & vive, mais qui disparoît bientôt: elle rempe sous terre. Ses tiges sont nombreuses, hautes de deux coudées, cylindriques, lisses, remplies de moëlle, branchues, moins grosses que le petit doigt, couvertes d'une poussière d'un verd

de mer qui s'emporte aisément. Ses feuilles sont longues, larges, pointues, semblables à celles du Citronnier, mais souvent plus grandes, molles, lisses, grasses, d'un verd foncé, dentelées à leurs bords: elles sont alternes; & celles qui sortent de la racine & du bas des tiges, sont portées sur de longues queues. Ses fleurs sont au sommet des tiges & des rameaux, très-petites à proportion de la plante, en croix, composées de quatre pétales blancs; ramassées en bouquets en grand nombre, portées sur des pédicules très-grosses. Il s'éleve de leur calyce un pistile qui se change en un fruit très petit, aplati, pointu en forme de lance, partagé en deux loges par une cloison moyenne, remplies de menues graines, oblongues, rousses. Toute cette plante a une saveur âcre. Elle croît en abondance dans les Isles de la Marne: ses racines & ses feuilles sont d'usage.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de Passerage en fleurs, dont on avoit ôté les racines, distillées au B. V. il est sorti ℥j. ℥viij. de liqueur limpide, d'une saveur légèrement âcre & piquante, obscurément salée: ℥ij. ℥vj. 3v. de liqueur limpide, obscurément acide. La masse qui est restée, ayant été distillé dans la cor-

nue, a donné ℥iij. ℥iv. de liqueur rousse, légèrement empyreumatique, un peu acide, très-austère, & salée : ℥j. ℥vij. de liqueur rousse, alkaline-urineuse, & impregnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux, avec quelques grains de sel volatil-urineux concret : ℥ij. ℥v. gr. xvij. d'huile épaisse.

La masse noire qui est restée au fond de la cornue, pesoit ℥vj. ℥vj. laquelle ayant été calcinée dans un creuset pendant 8. heures, a laissé ℥ij. ℥iij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. gr. xxiv. de sel fixe salé, avec un peu de terre semblable au Talc. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij. ℥iv. gr. liij. & dans la calcination de ℥iv. ℥iij.

Le suc du Passerage rougit le papier bleu. Toute la plante est d'une saveur âcre, aromatique, qui approche de celle du Poivre & de la Moutarde. M. Tournefort croit que son sel essentiel n'est point différent de la terre foliée du Tartre. Pour moi, je crois qu'il est vitriolique-ammoniacal, & uni avec une huile subtile & âcre, & avec une huile grossière.

Cette plante a une très-grande vertu pour inciser les humeurs visqueuses du

corps; elle leve les obstructions du foie & de la rate.

Etmuller la met au rang des principaux antiscorbutiques. Il joint les feuilles aux autres plantes antiscorbutiques, pour donner de l'aiguillon aux eaux, aux esprits, & aux essences antiscorbutiques. On distille les feuilles avec l'Esprit-de-vin, & on en tire une Essence antiscorbutique d'une grande vertu. C'est encore un stomachique fort bon, en ce qu'il incise & divise la pituite visqueuse attachée aux parois de l'estomac. Si on mâche les feuilles à jeun, elles réveillent l'appétit, & aident la digestion; elle guérit les maladies hypochondriaques qui viennent des humeurs épaisses & visqueuses qui sont cachées dans les premières voies, en les incisant, & les détergeant.

Dans le Danemarc les cuisiniers, selon le rapport de S. Pauli, ont coutume de mêler avec le Vinaigre le suc que l'on a exprimé de la Passerage, ou de jeter du Vinaigre sur ses feuilles hachées fort menu, pour en faire des sausses aux viandes roties.

Les feuilles de Passerage desséchées & réduites en poudre, prises tous les jours le matin à jeun dans du Vin à la dose de ℥ss. provoquent merveilleusement les

urines, & sont fort bonnes pour les hydropiques.

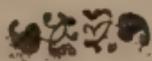
Les feuilles & les racines fraîches de Passerage, piées avec du beurre ou de la graisse, diminuent la douleur de la sciatique, étant appliquées à l'extérieur. On la met au nombre des médicamens qui donnent la couleur rouge; car en irritant & en picotant la peau, elle attire puissamment à la superficie de la peau le sang, les esprits, & les humeurs.

*La Passerage sauvage, le Cresson sauvage; LEPIDIUM HORTENSE, IBERIS, Off. LEPIDIUM GRAMINEO FOLIO, sive IBERIS, I. R. H. 216. IBERIS, LATIFOLIO, C. B. P. 97. Park. & Ger. emac. IBERIS, J. B. 2. 918. Dod. Pempt. 714. LEPIDIUM HORTENSE, Arguil. IBERIS CARDAMANTICA, adv. Lob.*

Sa racine est blanche, ligneuse, d'un grosseur médiocre, garnie de peu de fibres. Ses tiges sont nombreuses, hautes de neuf pouces & plus, dures, creuses, fort branchues. Ses premières feuilles sont portées sur de longues queues; elles sont longues de deux ou trois pouces, larges d'un pouce, dentelées tout-autour: les feuilles qui naissent sur les tiges & les rameaux, sont semblables à celles de la Linaire, étroites, pointues, sans

queues, & sans aucune crénelure. Ses fleurs sont ramassées aux extrémités des rameaux, blanches, à quatre pétales, en croix, semblables à celles de la Passerage ordinaire, de même que ses fruits & les graines. Toute cette plante a une forte saveur de Cresson : elle vient communément dans les lieux incultes, dans les décombres & le long des chemins des pays méridionaux de la France. On la cultive dans nos jardins.

Elle a les mêmes principes & les mêmes vertus que la précédente ; & on peut s'en servir à la place de l'autre. On la recommande sur-tout pour calmer la douleur de la sciatique. On pile une grande quantité de sa racine, lorsqu'elle est encore fraîche, avec un peu de graisse ; on l'applique sur toute la jambe, & principalement sur la cuisse : on l'y laisse pendant quatre heures, ensuite on l'ôte ; & l'on met la jambe dans le bain : on la frote après cela avec de l'huile & du vin : & après en avoir essuyé la graisse & la sueur, on l'enveloppe de flanelle, afin que le malade puisse marcher.



## L E V I S T I C U M.

**L** Ivêche, ou Ache de montagne ; LEVISTICUM, LIGUSTICUM foliis Apii, *Off.* ANGELICA MONTANA PERENNIS; Paludapii folio, *I. R. H.* 313. LIGUSTICUM VULGARE, an LIBANOTIS FERTILIS Theophrasti, *C. B. P.* 157. LIGUSTICUM VULGARE foliis Apii, *J. B.* 3. p. 2. 122. LEVISTICUM VULGARE, *Dod. Pempt.* 311. *Ger. Park. Raii Hist.* 437. LASERPITIUM, *Ang.* HIPPOSELINUM Matthioli, *Lugd.* 703. SMIRNIUM, *Lacun.* LASERPITIUM GERMANICUM, *Lob. Icon.* 703.

Sa racine est épaisse, charnue, durable, noirâtre en dehors, blanche en dedans. Ses tiges sont ordinairement nombreuses, de la hauteur d'un homme, noueuses, épaisses, creuses, canelées, partagées quelquefois en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont longues d'un pié & plus, découpées en plusieurs lobes, dont les dernières divisions approchent en quelque manière de celles de l'Ache des marais, mais bien plus grandes, dentelées profondément à leur bord, fort lisses & luisantes, d'un verd foncé, d'une odeur forte. Les rameaux & les sommets des tiges portent de grand para-sols de

fleurs en rose, composés de cinq pétales jaunes le plus souvent, placés en rond, & portés sur un calyce, qui se change ensuite en un fruit composé de deux graines oblongues, assez grosses, plus grandes que celles d'Ache, convêxes & canelées d'un côté, applaties de l'autre, & de couleur obscure. Toute cette plante répand une odeur forte, aromatique, & de drogue, mais sa graine a une odeur plus forte. On la cultive dans les jardins: elle est toute d'usage, mais sur-tout sa graine & sa racine.

Dans l'analyse chymique les racines & les graines de Livêche ont donné une grande quantité d'huile subtile essentielle, & d'huile grossière, empyreumatique; une liqueur acide & une liqueur alcaline-urineuse, très-peu de sel volatil-urineux concret, & un peu de terre. Elles sont d'une saveur âcre, aromatique, douceâtre, d'une odeur forte qui n'est pas désagréable. Elles contiennent un sel ammoniacal, envelopé d'une grande quantité d'huile subtile & âcre.

La Livêche est alexipharmaque, carminative, diurétique, utérine, & vulnéraire. Quelques-uns ordonnent de faire macérer la racine dans du Vinaigre, & de la mâcher pour se préserver de l'in-

fection de l'air. Elle fortifie l'estomac ; aide la digestion , dissipe les vents , divise les humeurs visqueuses , calme les douleurs de la colique , procure du soulagement aux asthmatiques , ouvre les obstructions du foie & de la rate. On la regarde comme spécifique dans la jaunisse , sur-tout lorsqu'elle est causée par une bile épaisse & visqueuse. Elle fait paroître les lochies qui tardent trop après les couches , & chasse le fœtus mort & le placenta. On en prescrit la racine en poudre jusqu'à ʒʒ. ou ʒj. La graine a les mêmes vertus , & on la donne depuis ʒj. jusqu'à ʒʒ. Foreste a regardé comme un secret le suc de feuilles fraîches de Livêche , lorsque l'arrière-faix est arrêté. Il le donnoit jusqu'à ʒiij. seul ou avec de l'eau d'Armoise , & en Hyver il en prescrivoit la graine dans de l'eau d'Armoise jusqu'à ʒʒ. Après l'avoir pilée , & lui avoir fait jetter un bouillon , il en faisoit prendre la colature. Un célèbre exemple , rapporté par Gabelchover , fait connoître quelles sont les vertus des feuilles de la Livêche. Une Dame de distinction ayant appris que son fils avoit été tué à la chasse , fut saisie tout-d'un coup , & ses règles s'arrê-  
 rèrent. Elle ne fit que manger quelques  
 feuilles

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 265  
 Feuilles de Livêche ; & elle fut guérie  
 sur le champ , quoiqu'auparavant elle  
 fût sujette à une grande douleur de reins  
 & de matrice. Dans la suite, toutes les fois  
 que ses règles s'arrêtoient , elle faisoit  
 usage de ces feuilles avec un heureux  
 succès.

℞. Graines de Livêche, ʒʒ.  
 Pilez dans s. q. ou dans ʒiij. de suc  
 récemment exprimé de feuilles de  
 Livêche. F. macérer pendant la nuit.  
 Passez , & donnez la colature tous  
 les matins , lorsque les lochies sont  
 arrêtées.

℞. Racines de Livêche, ʒʒ.  
 Racines de Meum , de Zédoaire,  
 de Gingembre, ana ʒij.  
 Cannelle , ʒʒ.  
 Feuilles d'Absynthe , de Mélisse ,  
ana poign. j.  
 Ecorce d'Oranges , de Citron ,  
ana ʒʒ.

Versez dessus s. q. de bon Vin , jusqu'à  
 la hauteur des trois travers de doigt.  
 Digérez pendant 9. jours. Donnez-  
 en la colature à la dose de ʒiv. deux  
 fois le jour , pour la jaunisse qui vient  
 d'une bile visqueuse.

On fait usage extérieurement de la  
 ivêche dans les bains , dans les cata-

plâmes pour la matrice & la jaunisse, dans les Emplâtres vulnéraires.

Etmuller rapporte qu'il y a des personnes qui disent que la graine de Livêche prise intérieurement, seule ou mêlée avec d'autres médicamens, donne une couleur noire aux urines.

On emploie sa racine dans le Syrop d'Armoise de Fernel, & ses feuilles dans l'Emplâtre Diabotanium de M. Blondel, *Collect. Pharm.*

## LICHEN,

### *Pulmonaire de Chêne.*

**I**L y a dans les Boutiques deux plantes usitées sous le nom de *Lichen*; savoir, *Lichen petreus*, ou l'Hépatique commune, dont nous avons déjà parlé sous le nom d'*Hépatique*, & *Lichen arboreus* ou Pulmonaire de Chêne, dont il s'agit à présent,

*La Pulmonaire de Chêne*, LICHEN ARBOREUS, PULMONARIA ARBOREA, *Off.* LICHEN ARBOREUS, sive PULMONARIA ARBOREA *J. B.* 3. 759. MUSCUS PULMONARIUS *C. B. P.* 361. *Lob. Icon.* 248. *Rati Hist.* 116. PULMONARIA, *Dod. Pempt.* 474. *Trag.* 524. PULMONARIA FUNGOSA, *Lug.*

Cette plante vient sur les troncs des vieux Chênes, des Hêtres, des Sapins & d'autres arbres sauvages dans les forêts épaisses; elle est semblable à l'Hépatique commune, mais elle est plus grande de toute manière. Elle est plus sèche & plus rude. Ses feuilles sont fort entrelassées, & placées les unes sur les autres comme des écailles; leurs découpures sont extrêmement variées, & plus profondes que celles de l'Hépatique ordinaire.

Cette plante est compacte & pliante, comme du chamois, & elle représente en quelque manière par sa figure un pignon desséché; elle est blanchâtre, du côté qu'elle est attachée aux écorces des arbres, verte de l'autre côté, d'une saveur amère, avec quelque astringence. On la trouve aussi sur les rochers à l'ombre. On recueille communément celle qui se trouve sur les Chênes, cependant quelques-uns préfèrent celle qui vient sur les vieux Sapins, à cause de quelques parties résineuses qu'on prétend qu'elle tire de ces arbres. Elle croît dans les forêts de Saint-Germain & de Fontainebleau.

Dans l'analyse chymique de tbv. de pulmonaire de Chêne, distillée au B. V. il est sorti ℥xij. gr. xlviij. de liqueur limpi-

de, qui avoit le goût & l'odeur désagréable de Champignon, obscurément salée. La masse qui est restée, étant distillée à la cornue, a donné ℥x. ℥j. de liqueur rousâtre, légèrement empyreumatique, obscurément salée, obscurément acide, & austère: ℥xiv. gr. xxviiij. de liqueur empyreumatique, rousâtre, obscurément salée, obscurément acide, très-austère: ℥j. ℥vij. gr. xxxvj. de liqueur empyreumatique, rousâtre, urineuse, imprégnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux: ℥vij. ℥j. gr. xl. d'huile fluide.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℔j. ℥v. ℥vij. C'étoit une matière spongieuse, légère, qui ressembloit à de l'*Amadou*. Cette masse ayant été mise sur les charbons ardents, s'est réduite peu-à-peu ( dans l'espace de 10 heures ) en cendres de couleur noirâtre du poids de ℥v. Ces cendres ayant encore été calcinées dans un creuset pendant 6. heures, sont devenues grises, & pesoient ℥ij. ℥iv. gr. xlviiij. dont on a tiré par la lixiviation ℥j. gr. xl. de sel fixe salé. La perte des parties dans la distillation a été de ℥xij. ℥v. gr. xliiiij. & dans la calcination de ℔j. ℥iiij. ℥ij. gr. xxiv.

La Pulmonaire de Chêne est d'un goût

amet astringent. Elle contient un sel essentiel, vitriolique & ammoniacal, envelopé de beaucoup d'huile épaisse & de terre.

Elle dessèche & resserre; c'est pourquoi elle arrête le sang qui coule, referme les plaies récentes, resserre le ventre, & arrête les règles. Dodonée rapporte que des Bergers & des Marêchaux donnoient avec succès aux brebis & aux bêtes, quand elles touffoient & respiroient difficilement, la poudre de cette plante, en y ajoutant du sel. En conséquence on a crû qu'elle pouvoit être utile aux hommes. On a découvert qu'elle étoit très-bonne pour les ulcères des pumons & le crachement de sang. On en donne la poudre jusqu'à ʒj. & la décoction ou l'infusion jusqu'à ʒvj. J. Rai rapporte que les Anglois en font usage avec succès pour la phthisie & la consommation. Ils en font une Poudre, du Syrop, ou une Eau distillée.

Jacques Breynius dit, *Ephem. German. ann. III. Observ. 290.* que la Pulmonaire de Chêne est un remède efficace dans la jaunisse opiniâtre, dont toute l'habileté des Médecins ne sçauroit venir à bout. Il assure que c'est ce qui a été prouvé, sur-tout par la guérison d'une

Dame qui étoit femme d'un marchand nommé Andié Golius, & qui étoit atteinte de la jaunisse depuis près de deux ans. Après avoir été purgée, elle prit une poignée de cette mousse avec un livre de petite Bière, ou seconde Bière, qu'elle fit bouillir dans un vaisseau bien bouché, jusqu'à la diminution de la moitié : ensuite elle prit treize cuillerées de cette liqueur chaude le matin & le soir, & elle fut guérie dans l'espace de 5. ou 6. jours.

℞. Pulmonaire de Chêne, feuilles de  
 Tussilage, ana poign. j.  
 Réglisse ratisée & pilée, ʒj.  
 F. bouillir dans ℥ʒ. d'eau commune  
 réduite à ℥j. Ajoutez à la colature  
 ʒj. Syrop de Lierre terrestre. Par-  
 tagez en quatre prises, à prendre  
 de quatre heures en quatre heures,  
 pour le crachement ou dans l'ulcé-  
 ration des poulmons.

La Pulmonaire de Chêne desséchée  
 & réduite en poudre, & appliquée sur  
 les plaies, arrête le sang.



## LIGUSTICUM.

*Seseli.*

ON trouve dans les Boutiques deux plantes sous le nom de *Ligusticum*; sçavoir, le *Ligusticum* vulgaire ou la Livêche, dont nous venons de parler, & le *Ligusticum* qui est le *Seseli* des Boutiques, dont il s'agit ici.

*Le Seseli commun, la Livêche, la Ser-montaine; LIGUSTICUM, SESELI, & SILER MONTANUM, Off. LIGUSTICUM quod SESELI Offic. C. B. P. 162. SESELI, sive SILER MONTANUM, vulgare, J. B. 3. p. 2. 168. SILER MONTANUM, Dod. Pempt. 310. SILER MONTANUM Offic. Lob. Ger. Raii Hist. 439.*

Sa racine est de la grosseur du doigt, ridée, blanche, odorante, plongée profondément dans la terre, & garnie à son sommet de beaucoup de chevelu. Sa tige est gresle, noueuse, branchue, de la hauteur d'un homme & plus : les queues des feuilles sont longues d'une palme ou d'une palme & demie, & embrassent la tige. Les rameaux & les feuilles sont divisées en des lobes opposés, dont les segmens sont presque toujours au nombre

de trois à l'extrémité de la côte, de même que dans le Tréfle ou dans le Mélilot : ils sont oblongs, un peu larges, terminés en une pointe mouffe, & légèrement odorans ; quand on les écrase entre les doigts. Ses para-fols sont larges, amples ; ils portent des fleurs en rose composées de cinq pétales blancs, placés en rond, & portés sur un calyce qui se change en un fruit comme le Fenouil, mais plus long & plus gros, composé de deux graines oblongues, convexes, canelées profondément, & garnies de feuilles d'un côté, plates de l'autre, d'une saveur âcre, un peu amère, aromatique, & comme composée d'écorce d'Orange & de Cumin, mêlés ensemble. Cette plante vient d'elle-même dans les provinces méridionales de la France. On la cultive dans nos jardins : sa graine est d'usage.

Dans l'analyse chymique la graine du Sefeli commun donne une liqueur, soit acide, soit alkaline-urineuse, & une assez grande quantité d'huile essentielle subtile & âcre, avec une portion d'huile épaisse, empyreumatique.

Elle divise les humeurs épaisses & visqueuses ; elle aide la digestion, elle excite les urines & les règles ; elle dissipe les

vents , elle calme les douleurs qui suivent les couches ; elle soulage les néphrétiques , & chasse le gravier.

On en donne la poudre jusqu'à ʒss. ou on la fait infuser dans du Vin. On la substitue aux graines de Daucus & au Sefeli de Marseille , dont elle a les vertus ; mais elle leur est inférieure , étant plus âcre & moins odorante.

La graine de Sefeli entre dans l'Electuaire des bayes de Laurier.

L I G U S T R U M .

**T**Roefne, LIGUSTRUM, Off. LIGUSTRUM ;  
 J. B. 1. 528. I. R. H. 596. & Raii  
 Hist. 1603. LIGUSTRUM GERMANICUM,  
 C. B. P. PHILLYREA, Dod. Pempt. 775.

C'est un grand arbrisseau dont la racine est étendue obliquement de côté & d'autre. Ses tiges sont nombreuses , pliantes , & partagées en plusieurs rameaux , couvertes d'une écorce cendrée , & dont le bois intérieur est d'une substance blanchâtre & dure. Ses feuilles sont opposées deux à deux , d'espace en espace , oblongues , étroites , en quelque manière de la figure de celles du Saule , mais plus courtes & plus épaisses ; d'un verd foncé , lisses , luisantes , âcres , un peu

amères, un peu astringentes. Ses fleurs viennent au sommet des rameaux, ramassées en grappe, d'une seule pièce, à entonnoir, partagées en quatre, cinq ou six parties, blanches, d'une odeur suave, au milieu desquelles s'élevent des sommets de couleur verte, jaunâtre, & un pistile verd qui se change ensuite en un fruit ou en une baie molle, presque sphérique, de la grosseur de celle du Génévrier, lisse, verte d'abord, noirâtre quand elle est mûre, pleine d'un suc amer & désagréable, quoiqu'elle paroisse à quelques-uns avoir de la douceur: elle se brise facilement entre les doigts, & est remplie de graines le plus souvent au nombre de quatre, convéxes d'un côté, applaties de l'autre, dont l'écorce est jaunâtre, & l'amande blanchâtre. Cette plante est commune dans les forêts, les buissons & les hayes: elle est recherchée par les jardiniers pour représenter différentes figures, à cause de ses branches pliantes & flexibles, & de ses feuilles qui sont d'un beau verd. Ses feuilles, ses fleurs & ses fruits sont d'usage en Médecine.

Dans l'analyse chymique, de lbiv. ℥v. de fleurs de Troesne, distillées au B. V. il est sorti lbij. ℥x. ℥iij. de liqueur d'abord

odorante, obscurément acide, ensuite sans odeur, manifestément acide, & un peu austère; & par la cornue il est sorti ℥vij. ℥v. de liqueur, soit acide, un peu austère, soit salée & alkaline-urineuse: ℥iv. ℥vj. gr. xxxj. d'huile épaisse, de la consistance de Syrop.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥viiij. ℥iv. laquelle après une calcination de 25. heures a laissé ℥j. ℥iiij. gr. xij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥iv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥v. ℥v. gr. xlj. & dans la calcination de ℥vij. gr. lx.

De ℔v. des extrémités des petites branches garnies de feuilles, vertes & fraîches, distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ℥xiiij. ℥v. gr. lxxvj. de liqueur d'abord limpide, sans odeur & sans saveur, ensuite un peu rousâtre, & un peu acide: ℔j. ℥vij. gr. xxxvj. de liqueur rousse, empyreumatique, très-austère: ℥xij. de liqueur rousse, très-acide, & austère, soit salée, & alkaline-urineuse: ℥iiij. ℥iv. gr. xxxvij. d'huile épaisse, plus pesante que l'eau.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥ix. ℥ij. gr. xliij. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥iiij. gr. xxx.

de cendres, qui ont donné par la lixiviation gr. xliij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥viiij. ℥iiij. gr. xxxv. & dans la calcination de ℥viiij. ℥vij. gr. xij.

Les feuilles de Troefne sont amères & stiptiques; elles donnent au papier bleu une couleur rougeâtre: les fleurs & les fruits lui donnent une couleur rouge plus foncée. Les feuilles contiennent un sel essentiel tartareux-alumineux, envelopé d'une grande quantité d'huile: ce même sel est plus développé dans les fleurs, & approche plus du sel ammoniac; car elles donnent une plus grande quantité de liqueur urineuse. C'est pourquoi les feuilles sont plus astringentes, & les fleurs détergent davantage.

On ne fait point, ou très-rarement, usage du Troefne intérieurement: cependant quelques-uns recommandent le suc des fleurs & des feuilles jusqu'à la dose de ℥iv. ou la décoction jusqu'à ℥vj. ou ℥viiij. contre le crachement de sang, les hémorragies, de quelque nature qu'elles soient, & les fleurs blanches des femmes.

On les emploie très-utilement à l'extérieur en gargarisme dans les ulcères de la bouche, l'inflammation & l'excoria-

tion de la gorge & de la luette, de même que dans le relâchement & la chute de cette partie. On s'en sert aussi dans les aphtes ulcerés de la gorge & dans les ulcères des gencives. La décoction des feuilles & des fleurs avec de l'eau de Forgeron & un peu d'Alun, retenue dans la bouche, est d'un grand secours dans le relâchement scorbutique des gencives, aussi-bien que dans les excoriations & les petits ulcères des parties naturelles. Etmuller délaye de l'Extrait de Noix dans la décoction des feuilles & des fleurs, ou bien il y ajoute de la teinture de Paquerette & de Roses pour les excoriations & les ulcères de la gorge. S. Pauli recommande le remède suivant pour les petits ulcères des narines.

℞. Eau distillée de Troesne, de Morrelle, ana ℥j.  
Sucre de Saturne, ℥j.  
Sucre Candi, ℥ss.  
Camphre, gr. vij.

M. & lavez les ulcères.

℞. Décoction des feuilles & des fleurs de Troesne, ℥viij.  
Miel Rosat, ℥j.  
Esprit-de-Vitriol, gout. xx.

M. F. un gargarisme pour l'ulcération de la gorge & les aphtes.

On rapporte, dans les *Ephémérides d'Allemagne*, année IV. append. p. 35. qu'une femme préparoit une huile avec les fleurs de Troefne, qu'elle expofoit au foieil dans un vaiffeau de verre avec un peu d'huile d'Olive. Ces fleurs s'étant fondues, fe changoient en un baume qui étoit en grande réputation en Italie pour les écrouelles & toute forte d'ulcères putrides.

---

## L I L I U M.

**L** *Is blanc*, LILIIUM CANDIDUM, *Off.*  
 LILIIUM ALBUM, VULGARE, *J. B.* 2.  
 685. *I. R. H.* 369. LILIIUM ALBUM  
 flore erecto, & vulgare, *C. B. P.* 76.  
 LILIIUM CANDIDUM, *Dod. Pempt.* 197.  
 LILIIUM ALBUM *Gerardi, Raii Hist.* 1109.  
 AMBROSIA, sive LILIIUM ALBUM *Nican-*  
*dri, Anguil.*

Sa racine est bulbeufe, composée de plusieurs écailles charnues, unies ensemble & attachées à un pivot, & ayant en dessous quelques fibres. Sa tige est unique, cylindrique, droite, haute d'une coudée ou d'une coudée & demie, garnie depuis le bas jusqu'au haut de feuilles

sans queues, oblongues, un peu larges, charnues, lisses, luisantes, & d'un verd clair, plus petites & plus étroites insensiblement vers le haut; d'une odeur qui approche du Mouton bouilli, quand on les frote entre les doigts. Ses fleurs sont nombreuses, rangées en épi à l'extrémité de la tige *sur une hampe*: elles ne se dévelopent pas toutes ensemble; elles sont belles, blanches, odorantes, composées de six pétales épais, recourbés en dehors, & représentant en quelque manière une cloche ou une corbeille: leur centre est occupé par un pistile longuet, à trois filons, d'un blanc verdâtre, & de six étamines de même couleur, surmontées de sommets jaunâtres. Le pistile se change en un fruit oblong, à trois angles, partagé en trois loges remplies de graines rousâtres, bordées d'un feuillet membraneux, posées les unes sur les autres à double rang. Les feuilles, les tiges & les oignons de cette plante sont remplis d'un suc gluant & visqueux. On la cultive dans nos jardins pour servir d'ornement, à cause de sa beauté & de sa bonne odeur; on dit qu'elle vient d'elle-même en Syrie. Ses fleurs & ses oignons sont d'usage en Médecine.

Dans l'analyse chymique on a tiré des

oignons de Lis un flegme d'abord insipide & sans odeur, ensuite un peu salé, empyreumatique, soit acide, soit alkali-urineux; puis une portion médiocre de sel volatil-urineux concret, mais peu d'huile, de sel fixe & de terre.

On a tiré des fleurs une liqueur d'abord odorante, ensuite acide, un peu salée & urineuse, un peu austère; mais on a tiré fort peu d'huile & de sel fixe purement alkali.

Les oignons des Lis sont pleins d'un suc muqueux. Ils contiennent un sel ammoniacal, délayé dans une grande quantité de flegme, & uni avec une médiocre portion d'huile. C'est l'union de ce sel avec l'huile, qui forme ce mucilage bienfaisant, d'où ces oignons tirent toute leur vertu: ce suc mucilagineux est plus tenu dans les fleurs.

Les fleurs des Lis ont une vertu anodyne. On ne les emploie qu'à l'extérieur & très-rarement à l'intérieur. Elles calment les douleurs, elles digèrent, & conduisent à maturité. C'est pour cette raison qu'on les emploie quelquefois dans les cataplasmes émolliens & calmans, pour faire meurir & faire suppurer. On s'en sert aussi dans les décoctions émollientes pour les lavemens. On con-

serve dans les Boutiques une huile faite avec les fleurs à la chaleur du soleil. On l'appelle *Huile de Lis*, ou *Oleum Lirinum*, *crinum*, & *susinum*. Il faut prendre garde de laisser trop long-tems les fleurs dans l'huile : car comme toute la plante est pleine d'un suc mucilagineux, elles se pourrissent aisément : & l'huile, au lieu d'avoir l'odeur de Lis, qui est la première marque de sa bonté, n'a plus qu'une odeur puante & désagréable. Il suffit donc de les y laisser pendant 3. jours, après lesquels on en remet d'autres jusqu'à trois fois ; ce qui sera suffisant. Cette huile est d'un très-grand usage dans les douleurs & les tumeurs. Elle relâche les parties trop tendues, elle amollit celles qui sont trop dures, & calme les douleurs. On la recommande particulièrement pour la dureté de la matrice. Elle est encore bonne pour digerer & faire mourir. C'est pourquoi on l'ajoute aux cataplasmes émolliens ou maturatifs, pour leur donner de la consistance ; ou bien on en frote la partie malade, avant que d'y appliquer les cataplasme.

On tire par la distillation au B. M. une Eau odorante des fleurs de Lys. Quelques-uns la recommandent intérieurement pour aider l'accouchement, & chas-

fer l'arrière-faix. D'autres la prescrivent dans les maladies des poumons, l'asthme & la toux. Mais on en fait plus souvent usage, pour relever le tein des jeunes filles & pour laver les taches de leur visage. Elle est fort bonne pour cela, sur-tout si on y mêle un peu de sel de Tartre.

On ne fait point, ou très-rarement usage des oignons de Lis intérieurement. On en fait au contraire un très-grand usage à l'extérieur, puisque c'est un des principaux remèdes pour amollir, conduire à maturité, & faire suppurer. Aussi il ne se fait presque point de cataplasme pour faire meurir & suppurer un abcès, où on ne mêle de ces oignons frais, après les avoir fait cuire.

℞. Oignons de Lys, N<sup>o</sup>. iv  
 Racines de Guimauve coupées  
 menu, ℥iij  
 Feuilles de Mauve, de Guimauve  
 de Seneçon, de Violette, de Pa  
 riétaire, & de Branc-ursine,  
 ana poign.

F. bouillir s. l. dans s. q. d'eau com  
 mune jusqu'à pourriture. Pilez dans  
 un mortier de marbre. Passez au tra  
 vers d'un tamis, & ajoutez ensuite  
 à cette pulpe farine de Lin, de Fenugrec,  
 & Huile de Lys, ana ℥iij.

F cuire à un feu doux, en remuant continuellement, jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour un cataplasme, qui est émollient & maturatif.

℞. Oignons de Lis cuits sous la cendre & pilés, N<sup>o</sup>. ij.

Feuilles d'Oseille, poign. ij.

F. cuire dans s. q. de sain-doux jusqu'à une épaisseur convenable.

F. un cataplasme suppuratif.

Quelques-uns recommandent pour les brûlures un cataplasme fait d'oignons de Lis cuits sous la cendre, pilés & mêlés avec de l'huile de Noix.

Gerard rapporte que Guillaume Goder, Chirurgien de la Reine Elisabeth, a guéri plusieurs hydropiques avec le suc d'oignons de Lis blanc mêlés avec de la farine d'Orge. Il faisoit faire du pain avec cette pâte, qu'il donnoit au malade pendant un mois ou six semaines, sans lui permettre de manger d'autre pain pendant tout ce tems-là.

Les anthères ou les sommets jaunes des étamines sont vantés par quelques-uns pour exciter les règles, accélérer l'accouchement, chasser le fœtus qui est mort & l'arrière-faix. On les donne en poudre avec le Safran & d'autres remèdes, dans l'eau de Verveine, d'Armoise, ou dans

quelqu'autre véhicule convenable. Cependant Etmuller doute fort de cette vertu.

On emploie l'Huile de Lis dans l'Emplâtre de Mucilage, & dans l'Emplâtre de Grenouilles avec le Mercure, de Charas.

### LILIU M CONVALLIU M.

**M**Uguet, Lis des vallées, LILIU M CONVALLIU M, Off. LILIU M CONVALLIU M ALBU M, C. B. P. 304. I. R. H. 77. LILIU M CONVALLIU M vulgò, J. B. 3. 531. LILIU M CONVALLIU M, Dod. Pempt. 205. Gerard. Raii Hist. 667. LILIU M CONVALLIU M flore albo, Park. LILIU M CONVALLIU M, vel vernum. Theoph. adv. Lob. EPHEMURUM NON LETHALE, Fuchf. CALLIONYMUS, CHAMÆCITINUS, Gesn.

Sa racine est menue, blanche, fibrée, rempante sur la superficie de la terre. Ses feuilles sortent de la racine tantôt au nombre de deux, tantôt au nombre de trois: elles sont terminées en pointe, longués d'une palme & demie, larges de deux pouces, luisantes, d'un verd-gai, veinées, & s'embrassent par leur base.

Au milieu de ces feuilles s'éleve une tige haute d'un empan, gresse, anguleuse, nue; du milieu de laquelle, jusqu'au sommet naît un grand nombre de fleurs par intervalle, presque toujours tournées du même côté, portées sur des pédicules courts, penchées vers la terre, & flotantes, d'une seule pièce, en cloche, blanches, d'une odeur très-suave, partagées en cinq ou six segmens. Les étamines sont en même nombre, jaunâtres, attachées au fond de la fleur: leur pistile est triangulaire, & se change en un fruit sphérique, mol, rouge, rempli de pulpe & de graines dures presque comme de la corne, & amères. Cette plante vient dans les haies & dans les buissons à l'ombre, & parmi les arbrisseaux. Ses fleurs sont d'usage, & rarement ses racines.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de fleurs fraîches de Muguet, distillées à la cornue, il est sorti ℥j. ℥xij. ℥vij. gr. xx. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur de la fleur, obscurément salée, obscurément alkaline, & obscurément acide: ℥ij. ℥vj. ℥v. gr. lvij. de liqueur limpide, manifestement acide & de plus en plus, fort austère: ℥j. ℥vij. gr. l. de liqueur rousse, empyreumatique, très-acide, un peu salée, alkaline-urineuse, & fort austère;

ʒj. gr. xvij. de liqueur rousse, empyreumatique, & impregnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux : ʒj. gr. x. de sel volatil-urineux concret : ʒij. ʒiij. gr. iv. d'huile de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ʒiv. ʒiij. laquelle après avoir été bien calcinée a laissé ʒj. ʒj. gr. xvj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ʒvj. ʒvj. gr. lvij. & dans la calcination de ʒiij. ʒij. gr. lvj.

Les fleurs de Muguet sont d'une odeur pénétrante & très-agréable, & un peu amères au goût. Mais lorsqu'elles sont séchées, qu'on les a réduites en poudre, & que l'on en a pris par le nez, elles picotent si fortement la membrane pituitaire, qu'elles excitent un grand étternuement. Quoique ces fleurs soient très-odorantes, cependant on ne peut, selon la remarque d'Etmuller, en tirer en aucune manière une huile essentielle. De plus, il observe qu'en les distillant sans les avoir fait auparavant fermenter, elles donnent un flegme bien moins odorant que quand elles ont fer-

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 287  
menté. Car après la fermentation elles  
épandent une liqueur spiritueuse, sub-  
tile, & pénétrante. Cette odeur se dé-  
veloppe encore davantage, si, comme le  
remarque le même Auteur, on fait ma-  
cérer ces fleurs fraîches dans de l'Esprit-  
de-vin très-rectifié, & qu'on les distille  
ensuite. Il faut conclure de tout cela  
aussi-bien que de l'analyse, que ces fleurs  
contiennent un sel essentiel, vitriolique-  
ammoniacal, uni à une grande quantité  
d'huile âcre & épaisse; qu'elles ont outre  
cela une grande quantité d'huile subtile,  
pénétrante & très-volatile, qui s'évapore  
presqu'entièrement dans une simple distil-  
lation, & ne peut-être retenu par le  
régime; au lieu qu'elle s'allie très-aisé-  
ment avec l'Esprit-de-vin: ou bien elle  
se demeure envelopée dans les parties hui-  
leuses & grossières de ces mêmes fleurs  
qui sont développées & subtilisées par la  
fermentation, & elles composent avec  
elles un esprit ardent très-odorant.

Les fleurs de Muguet tiennent le pre-  
mier rang entre les céphaliques & les  
remèdes pour les nerfs. Elles passent  
pour utiles dans l'apoplexie, l'épilepsie,  
le vertige, les convulsions, la paralysie,  
les catharres & les autres maladies froi-  
des de la tête, soit qu'on en fasse usage

intérieurement, soit qu'on les applique à l'extérieur. Elles fortifient les fibres nerveuses qui sont trop relâchées ; elles rendent, en picotant doucement, leurs oscillations plus fortes : elles rétablissent le ton du cerveau, elles réveillent les esprits assoupis & leur donnent un mouvement plus vif. On en donne la poudre jusqu'à ʒj. ou la conserve jusqu'à ʒss. Ou bien on en prépare, en les distillant, une eau simple, & une eau spiritueuse.

L'eau simple se tire par le B. V. des fleurs fraîches & imbibées encore de la rosée du matin. On la jette sur de nouvelles fleurs, & on la distille derechef. On réitère cette opération, jusqu'à ce que l'on ait une eau très-odorante. Elle sert de véhicule pour les remèdes céphaliques : sa vertu est très-foible.

L'eau spiritueuse est très-recommandée pour les maladies dans lesquelles on emploie les fleurs. On la fait de deux manières. On jette les fleurs nouvellement cueillies dans de l'Esprit-de-vin, & on les distille au B. V. à une douce chaleur. On verse cet Esprit sur de nouvelles fleurs, & on le distille encore, en recommençant trois ou quatre fois la même opération : de cette manière on  
tire

tire un Esprit très-vif. D'autres font fermenter les fleurs dans un vase bien fermé, jusqu'à ce qu'elles acquièrent une odeur vineuse & pénétrante; ils en tirent par la distillation une liqueur spiritueuse, qu'ils jettent sur de nouvelles fleurs, & qu'ils distillent encore une fois sans la faire fermenter. L'eau simple distillée se donne jusqu'à la dose de ℥iv. & l'eau spiritueuse jusqu'à ℥j. On fait avec cet Esprit une Teinture ou une Essence d'Amore, en le versant sur de l'Ambre gris. Cette Teinture est très-recommandée dans la défaillance, & dans les maladies subites du cerveau. Elle est aussi très-efficace pour exciter à l'amour.

S. Pauli recommande contre la paralysie la Teinture de Castoreum faite avec Esprit de Muguet: il veut qu'on en frotte l'épine du dos depuis la nuque du col jusqu'au coccx. Il assure aussi qu'il a vu guérir des épilepsies très-violentes dans quelques enfans, après leur avoir appliqué sur l'épine du dos des linges imbibés de cette Teinture.

Il avertit encore de ne point faire usage extérieurement de ces sortes d'esprits dans les maladies inflammatoires du cerveau; pour, dit-il, de jeter de l'huile sur feu.

Camérarius remplit de fleurs un vase de verre dont l'orifice est fort étroit; & après l'avoir bien bouché, il l'enfouit dans une fourmillière pendant un mois. Les fleurs se pourrissent & se fondent. Il en tire une liqueur qui est comme de l'huile, & il assure qu'elle est très-utile pour calmer les douleurs de la goutte, de la sciatique, & pour les maladies de même nature. On ne l'emploie qu'extérieurement.

En Allemagne on fait en quelques endroits, dans le tems de la vendange, un Vin en mêlant les fleurs de Muguet desséchées pendant l'Esté avec le Raisin foulé. On se sert de ce Vin pour toutes les maladies auxquelles l'eau & l'esprit de ces fleurs sont propres.

Ces fleurs desséchées & réduites en poudre sont mises au rang des errhines & des sternutatoires les plus doux. On fait aussi avec la racine pulvérisée un fort bon sternutatoire, mais peu usité.

R. Fleurs de Bluet,

ʒiv

Fleurs panachées de Pié d'Alouette

fleurs de Pivoine, de Balauſte

& de Rose,

ana ʒiij

Fleurs de Souci, d'Anthora,

ana ʒij

Fleurs de Muguet, d'Oeillers

Racines de Calamus aromaticus,  
ana ℥j.

Séchez bien le tout à l'ombre : pilez fort menu. M. F. une poudre sternutatoire, qui est fort belle par sa couleur variée.

℞. Fleurs de Muguet séches, feuilles de Bétoine, de Marjolaine, séches,  
ana ℥ij.

Racines d'Iris de Florence, ℥j℞.  
Clous de Girofle, ℥℞.

M. F. une poudre grossière pour un errhine, que l'on prendra de tems en tems en guise de Tabac.

On peut ajouter à cette poudre ℥j. de Tabac en poudre, ℥℞. d'Ellébore blanc & de Gingembre, quand il est nécessaire de donner des secouffes plus fortes au cerveau, dans l'apopléxie & les affections soporeuses.

℞. Poudre de Guttete, ℥j.

Syrop de Stéchas, & Esprit de Muguet, ana ℥j.

Eau de fleurs de Muguet, & de Tilleul, ana ℥iiij.

Teinture de Castoreum, gout. xx.

Esprit de Corne de Cerf succiné,  
℥j.

M. F. une potion à prendre par cuillerées dans les convulsions spasmodiques & les affections hystériques.

℞. Conserve de fleurs de Muguet, fleurs de Sauge & de Romarins, ana ℥β.

Poudre de Cloportes & de Vipère, ana ℥ij.

Racines de Valériane sauvage, & graines de Roquette en poudre, ana ℥iij.

Syrop d'Hyssope, ℥. q.

M. F. un Electuaire, dont la dose est ℥j. deux fois le jour dans la paralysie qui commence.

On emploie les fleurs de Muguet dans la Poudre antiépileptique de Charas, & dans la Poudre sternutatoire & céphalique du même Auteur.

## L I N A R I A.

**L**inaire, ou Lin sauvage, LINARIA; & LINARIA LUTEA VULGARIS, Off. LINARIA VULGARIS, LUTEA, flore majeure, C. B. P. 212. I. R. H. 170. LINARIA LUTEA VULGARIS, J. B. 3. 456. Raii Hist. 752. LINARIA VULGARIS

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 293  
NOSTRAS, *Park.* LINARIA PRIMA, *Dod.*  
*Pempt.* 183. OSYRIS, *Matth. Fuchf.*  
OSYRIS MAJOR, *Tab. Icon.* 826.

Ses racines sont blanches, dures, ligneuses, rampantes, & fort traçantes. Il sort de la même racine plusieurs tiges, hautes d'un pié, ou d'une coudée, cylindriques, lisses, d'un verd de mer, branchues à leur sommet, garnies de beaucoup de feuilles placées sans ordre, étroites, pointues, semblables à celles de l'Esule; de sorte que si elles avoient du lait, il seroit difficile de la distinguer avant qu'elle fleurisse. Ses fleurs sont au sommet des tiges & des rameaux, rangées en épi, portées chacune sur un pédicule court qui sort de l'aisselle des feuilles: elles sont d'une seule pièce, irrégulières, en masque, jaunes, prolongées à la partie postérieure en une queue ou éperon en manière de corne, oblong, pointu de même que celles du Pié d'Aouette, en quoi elles diffèrent des fleurs du Muffle de veau, auxquelles elles sont semblables pour tout le reste; partagées en deux lèvres en devant, dont la supérieure se divise en deux espèces de petites oreilles, & l'inférieure est découpée en trois: leur calyce est petit, découpé en cinq quartiers; il en sort un pistile

attaché à la partie postérieure de la fleur en manière de clou : il se change dans la suite en un fruit à deux capsules, ou en une coque arrondie, partagée en deux loges par une cloison mitoyenne, & percée de deux trous à son extrémité, quand elle est mûre, remplie de graines plates, rondes, noires, bordées d'un feuillet. La saveur de cette plante est un peu amère, & un peu âcre. Elle est fréquente sur le bord des champs, & dans les pâturages stériles : elle est toute d'usage.

Dans l'analyse chymique de  $\text{lbv.}$  de Linaire fleurie, distillées au B. V. il est sorti  $\text{lbj.}$   $\text{zj.}$   $\text{zvj.}$  de liqueur limpide, d'une saveur d'herbe, obscurément acide :  $\text{lbij.}$   $\text{ziii.}$   $\text{zvij.}$  de liqueur limpide, manifestement acide, obscurément austère.

La masse qui est restée, ayant été distillée à la cornue, a donné  $\text{zv.}$   $\text{zj.}$   $\text{gr.}$   $\text{xiv.}$  de liqueur empyreumatique, soit acide & austère, soit légèrement alcaline-urineuse :  $\text{zv.}$   $\text{gr.}$   $\text{l.}$  de liqueur rousse, impregnée de sel volatil-urineux :  $\text{ziii.}$   $\text{ziv.}$   $\text{gr.}$   $\text{xliij.}$  d'huile de consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit  $\text{zvij.}$   $\text{ziv.}$   $\text{gr.}$   $\text{xij.}$  laquelle ayant été calcinée pendant 18. heures a laissé  $\text{zj.}$   $\text{zvj.}$  de cendres, dont on a tiré

par la lixiviation ℥iij. gr. xij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties a été dans la distillation de ℥viiij. ℥ij. gr. xxiv. & dans la calcination de ℥v. ℥vj. gr. xij.

La Linaire est d'un goût d'herbe, un peu salée, & un peu amère. En la froissant entre les doigts, elle a l'odeur de Sureau : le suc des feuilles ne change point la couleur du papier bleu ; mais le suc des fleurs lui donne la couleur rouge. Elle contient un sel salé tartareux, un peu vitriolique, envelopé dans une médiocre portion de terre, & uni à une grande quantité d'huile épaisse, semblable aux huiles fétides tirées par la distillation. Ce sel est plus développé dans les fleurs que dans les feuilles.

Cette plante, à raison de son huile, est un puissant résolutif ; elle amollit, & elle adoucit. Elle divise le sang, la limphe & les autres sucs, lorsqu'ils se sont épaisés dans les plus petits vaisseaux, ou lorsqu'ils se sont répandus & arrêtés entre les fibres des parties. Elle adoucit leur acrimonie en envelopant leurs pointes salines, & elle calme les douleurs en relâchant les fibres trop tendues.

On en fait rarement usage intérieurement. Tragus prétend qu'elle trouble le ventre. Elle excite si puissamment les

urines, que les Allemands lui ont donné le nom de *Harnkrant*, & quelques Botanistes celui d'*Urinalis* & d'*Urinaria*. Tragus assure qu'un petit verre d'eau distillée de Linaire avec *zj.* d'écorce d'Yéble desséchée & pulvérisée excite si puissamment les urines, qu'on ne le doit donner qu'aux hydropiques seulement.

La même eau distillée lâche le ventre, excite les sueurs, leve les obstructions du foie, dissipe la jaunisse, contre laquelle la décoction de cette plante faite avec du Vin est aussi très-bonne, selon la remarque du même Auteur. S. Pauli rapporte que quelques-uns font boire la décoction de cette plante, pour dissoudre le sang de ceux qui sont tombés d'un lieu élevé.

La Linaire appliquée extérieurement est un excellent anodin. Il n'y en a point de meilleur, & qui soit plus vanté pour calmer les douleurs des hémorrhoides fermées, de quelque manière qu'on en fasse usage; car on peut les employer différemment. Ou on fait bouillir dans du lait la Linaire entière, ou ses fleurs avec lesquelles on peut ajouter, si l'on veut, de la Camomille ou des fleurs de Bouillon blanc; puis on en frote la par-

tie malade. Ou bien on pile ces plantes, lorsqu'elles sont nouvelles, & on les applique en forme de cataplasme.

On vante beaucoup l'Onguent ou le liniment de Linaire, pour les hémorroïdes douloureuses. On fait un cataplasme ou un Onguent de Linaire fleurie fraîche, que l'on pile dans un mortier avec de la graisse de porc ou du beurre frais, & un peu de Camphre. D'autres font bouillir la Linaire verte & fleurie avec de la graisse de porc, jusqu'à ce que cette graisse soit devenue d'un verd foncé: ils en font un Onguent. Lorsqu'ils l'ont exprimé, & qu'il est refroidi, ils y mêlent un jaune d'œuf, quand il faut l'appliquer.

Quelques-uns croient que cet Onguent est encore meilleur, si on fait bouillir d'abord des Cloportes ou des Escarbots dans le sain-doux.

La Linaire, son suc, & son eau distillée sont propres pour mondifier toutes sortes d'ulcères, tels que le cancer & les fistules. Elle guérit les érysipeles; on l'étend sur des linges, ou bien on lave la partie malade de l'eau distillée ou de son suc.

Ce même suc efface les taches du visage. C'est pourquoi il y a des femmes

qui le recherchent. Si on laisse couler dans les yeux l'eau distillée de cette plante, elle ôte la rougeur & l'inflammation.

Il y a des personnes qui mettent cette plante dans les souliers sous la plante des piés, pour chasser la fièvre quarte.

### LINGUA CERVINA.

**L** Angue de Cerf, où Scolopendre vulgaire; LINGUA CERVINA, PHYLLITIS, SCOLOPENDRIUM VULGARE, SCOLOPENDRIA VULGARIS, *Off.* LINGUA CERVINA *Offic. C. B. P.* 353. & *I. R. H.* 544. PHYLLITIS, sive LINGUA CERVINA vulgi, *J. B.* 3. 756. PHYLLITIS VULGARIS, *Clus. Hist.* 213. PHYLLITIS Gerardi, *Raii Hist.* 134. SCOLOPENDRIUM *Brunsfels.* SCOLOPENDRIA VULGARIS, *Trag.* 549.

Ses racines sont capillaires, noirâtres, nombreuses, entrelassées avec les queues des vieilles feuilles. Ses feuilles sont longues de neuf pouces ou d'un pié & plus, larges de deux pouces, oreillées à leur principe, pointues à leur extrémité, d'un verd gai, lissés, & portées sur une queue longue d'une palme qui se termine par

une côte qui régné dans le milieu de la feuille. Il semble qu'elle n'a point de fleurs; mais elle porte plusieurs capsules dans des fillons feuillés, longs d'un demi-pouce & plus, qui se trouvent sur le dos des feuilles vertes d'abord, rousses par la maturité, savoir lorsque ces fillons s'ouvrent, & que les capsules membraneuses & rousses sont à découverts. Ces capsules sont très-petites; mais on les découvre facilement par le moyen du microscope; elles sont munies chacune d'un anneau élastique, lequel en se contractant, ou en se séchant ouvre la capsule, de laquelle il sort beaucoup de semences menues comme de la poussière. Cette plante naît dans les puits & les fontaines, dans les fentes des pierres & sur les rochers humides & à l'ombre; elle est toute d'usage.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de feuilles de Scolopendre fraîches, distillées à la cornue, il est sorti ℥j. zviij. gr. lx. de liqueur limpide, presque sans odeur, d'une saveur un peu âcre, obscurément acide: ℥iij. ziiij. gr. xxxvj. de liqueur acide qui se manifestoit de plus en plus, ensuite de plus en plus austère: ℥ij. zv. de liqueur rousâtre, soit acide, austère, soit impregnée de sel volatil-urineux:

℥j. ʒvj. gr. xij. d'huile de consistance de graisse.

La masse noire qui est restée, pesoit ℥vij. ʒv. gr. xxxvj. laquelle étant calcinée a laissé ℥j. ʒvj. gr. xlviij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. gr. iv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij. ʒiiij. & dans la calcination de ℥v. ʒvj. gr. xxiv.

Cette plante est d'un goût acerbe, & elle répand une odeur d'herbe un peu désagréable. Elle contient un sel essentiel vitriolique-tartareux, qui approche du sel admirable de Glauber, uni à une grande quantité d'huile épaisse, bitumineuse, & un peu de terre astringente.

La Scolopendre desséchée est astringente. Par son astringtion elle fortifie le ton des viscères : c'est pourquoy elle est très-recommandée dans leurs obstructions. Elle est employée particulièrement pour le gonflement de la rate, dont on dit qu'elle diminue l'enflure. De plus, par son sel salé digestif elle dissout les humeurs épaisses, elle leve les obstructions; & par son huile bitumineuse non-seulement elle dissipe les concrétions sulfureuses, mais encore elle adoucit un peu l'acrimonie des humeurs, en envelopant les

pointes salines. Elle est très-utile dans les maladies chroniques & les maladies hypocondriaques. Elle arrête le cours de ventre ; elle guérit le crachement de sang ; elle est fort bonne pour quelques maladies de la poitrine, en fortifiant le ton du poumon qui est relâché, & en dissipant la matière qui remplit ses glandes. Extérieurement elle mondifie & dessèche les plaies & les ulcères. On a coutume de la joindre aux autres plantes capillaires, qui sont le Polytric, le Capillaire de Montpellier, la Sauve-vie, & le Ceterac. On l'emploie dans les décoctions & les bouillons apéritifs, béchiques & vulnéraires. S. Pauli rapporte qu'en Allemagne on fait pendant toute l'année usage de bière dans laquelle on a mêlé de la Scolopendre, pour l'enflure de la rate & les maladies hypocondriaques.

On prescrit pour boisson ordinaire l'infusion de cette plante dans de l'eau chaude au commencement des obstructions du foie & de la rate, ou même dans l'engorgement des poumons. On y joint, pour lever & dissiper plus puissamment les obstructions, des sels digestifs, comme le Tartre vitriolé, le Tartre soluble, le Nitre, &c. Sa décoction ou l'infusion

passé encore pour être meilleure, si on la fait avec de l'eau de forgerons, ou dans laquelle on a éteint plusieurs fois un fer rouge.

R. Racines de Polypode & de Chicorée sauvage, ana ℥j.  
Ecorce de Caprier & de Tamaris, ana ℥ss.

F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune réduites à ℔iij. Alors ajoutez feuilles de Scolopendre, de Céterac, d'Aigremoine, d'Hépatique & de Pissenlit, ana poign. j.  
Fleurs de Souci & de Violier, ana pinc. ij.

F. bouillir pendant un quart-d'heure.

Ajoutez à la colature Tartre vitriolé, ℥ij.

Syrop des 5. Racines apéritives, ℥iij.

F. un apozème à partager en six prises, pour l'obstruction des viscères.

On donne la poudre de cette plante desséchée, à la dose de ℥j. ou ℥ij. J. Rai assure qu'elle fait merveille dans les obstructions du foie, dans la palpitation du cœur, dans les suffocations de la matrice, dans les mouvemens convulsifs. Si on en fait prendre une médiocre quantité dans de la petite Bière, ou dans de la

Bière & du lait, ou dans la liqueur que les Anglois appellent *Poffet* \*, on peut encore faire avec les feuilles vertes une Conserve qui est bonne pour les mêmes usages.

L I N U M.

*Lin.*

**I**L y a deux fortes de Lin dont on fait usage en Médecine ; le Lin ordinaire, & le Lin sauvage.

*Le Lin ordinaire*, LINUM SATIVUM, LINUM VULGARE, *Off.* LINUM SATIVUM, C. B. P. 214. I. R. H. 339. Ger. *emac.* Raii *Hist.* 1072. LINUM, J. B. 3. 450. LINUM SATIVUM vulgare cæruleum, Lob. *Icon.* 412.

Sa racine est fort menue, garnie de peu de fibres. Sa tige est cylindrique, simple le plus souvent, creuse, gresle, lisse, haute d'une coudée ou d'une coudée & demie,

\* Les Anglois font ainsi leur *Poffet* :

- ℞. Lait bouillant, ℥ij.
- Versez - y Vin blanc froid, ℥xij.
- ou davantage.
- Sucre en poudre, ℥iv.

branchue vers son sommet : laquelle étant battue donne beaucoup de fils. Ses feuilles sont pointues, larges de deux ou trois lignes, longues d'environ deux pouces, placées alternativement ou plutôt sans ordre sur la tige, molles, lisses. Ses fleurs naissent au sommet des tiges; elles sont d'un beau bleu, portées sur des pédicules gresles, assez longs; ces fleurs durent peu, elles sont en œillet, composées de cinq pétales arrondis à leur bord, rayés; leur calyce est à cinq feuilles comme en tuyau : le pistile qui s'éleve du fond du calyce, devient un fruit presque sphérique, & terminé en pointe de la grosseur d'un Pois chiche, composé de plusieurs capsules en dedans, qui s'ouvrent du côté du centre, remplies de graines applaties, presque ovaires, obtuses d'un côté, pointues de l'autre, lisses, luisantes, d'une couleur fauve tirant sur le pourpre. On sème cette plante dans les champs : sa graine est sur-tout d'usage en Médecine; mais on emploie & on prépare la plante pour une infinité d'usages mécaniques.

Dans l'analyse chymique de lbv. de graines de Lin distillées à la cornue, il est sorti ℥iij. ʒv. de liqueur limpide, d'un goût presque insipide, obscure-

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 305  
ment salée, & un peu alkaline: ℥iij.  
ʒv. gr. xxxvj. de liqueur limpide, obſcu-  
rément acide: ℥iij. ʒij. gr. xxxvj. de  
liqueur limpide, un peu acide; auſtère:  
℥xj. ʒv. de liqueur limpide, rouſſe, em-  
pyreumatique, ſoit alkaline-urineuſe,  
ſoit très-acide, & auſtère: ℔j. ʒv. ʒiij.  
gr. xxxvj. d'huile fluide, rouſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la  
cornue, peſoit ℔j. ℥iij. ʒij. gr. xxxvj.  
laquelle ayant été calcinée a laiſſé ʒiv.  
ʒvj. gr. xxxvj. de cendres, dont on a  
tiré par la lixiviation ʒj. de ſel fixe  
ſalé qui reſſembloit au Talc. La perte  
des parties dans la diſtillation a été de  
℔j. ʒj. & dans la calcination de ʒxiv.  
ʒiv.

La graine de Lin macérée dans l'eau  
donne une grande quantité de ſuc mu-  
cilagineux. Elle contient un ſel eſſen-  
tiel vitriolique-ammoniacal uni à une  
grande quantité de terre & d'huile, avec  
leſquels il forme ce ſuc mucilagineux,  
d'où dépend principalement ſa vertu  
adouciſſante & émolliente.

Les Payſans d'Aſie ſe ſont nourris ſou-  
vent de graine de Lin. Ils la piloient, la  
mêloient avec du Miel, & la faiſoient  
frir. Cependant, de quelque manière  
qu'on la prépare, ce ne ſera jamais un

mets bien agréable & salutaire. Car elle est contraire à l'estomac, elle est flatueuse, elle se digère difficilement, & elle engendre un mauvais suc. C'est ce que l'on a pû remarquer, dit Tragus, il y a quelques années à Middelbourg dans la Zélande, lorsque la plûpart des habitans, à cause de la disette du bled & des autres provisions, mangèrent du pain & d'autres nourritures faites avec de la graine de Lin. Car bientôt les hypochondres s'enflèrent considérablement leur visage & quelques autres parties de leur corps devinrent bouffies; & il y en eut beaucoup qui en moururent. On n'en mange point dans la France, ni dans les pays où l'on vit avec plus de délicatesse.

On prescrit souvent la graine de Lin, à cause de son mucilage temperé, anodyn, & propre à adoucir l'acrimonie des humeurs, dans les prisannes & les apozèmes adoucissans, sur-tout pour les ardeurs & la difficulté de l'urine. Car par son mucilage elle enveloppe & adoucit les sels âcres de l'urine, elle rétablit la mucofité de la vessie, & elle garantit ses membranes contre l'acrimonie de l'urine.

Il faut prendre garde que la boisson

que l'on prépare avec la graine de Lin, ne soit trop épaisse, & gluante. Car elle charge l'estomac, & excite souvent des nausées. C'est pourquoi on ne fait point bouillir la graine de Lin; mais on la met dans la décoction après l'ébullition, & encore n'en met-on qu'une petite quantité. On l'emploie aussi dans les décoctions émoullientes, anodynes & carminatives, pour les lavemens contre les tranchées, la dyssenterie, le tenesme, & l'inflammation des viscères.

On prescrit utilement pour boisson ordinaire l'eau dans laquelle on a fait macérer pendant quelques heures de la graine de Lin dans les ardeurs, la suppression & la difficulté des urines, dans la néphrétique, contre le gravier & le calcul.

℞. Racine de Chien-dent pilée, & coupée par petits morceaux, poign. j.  
F. bouillir dans ℥iv. d'eau commune, jusqu'à réduction à ℥iij.  
Ajoutez à la décoction, lorsqu'elle est encore chaude, graine de Lin, pinc. j.

Laissez macérer, jusqu'à ce qu'elle soit froide: passez, & servez-vous de cette décoction pour boisson ordinaire dans l'inflammation des reins

& de la vessie, dans la difficulté d'uriner, dans la néphrétique, le calcul, &c.

Ou bien,

℞. Racine de Nenuphar, ʒij

Chien-dent, poign. j

Réglisse ratissée & pilée, ʒij

F. bouillir pendant un quart-d'heure

dans ℥iv. d'eau commune.

La décoction étant retirée du feu,

ajoutez racine de Guimauve coupée

par tranches, ʒʒ

Graine de Lin, pinc. j

Passez après qu'elle sera refroidie,

& usez-en pour boisson ordinaire.

La farine de Lin est un puissant résolutif; elle amollit, & fait meurir. C'est pourquoi on l'emploie souvent seule, ou avec de la farine de Fenugrec dans les fomentations & les cataplasmes émolliens, pour faire meurir. On tire de cette graine par une longue macération, par la décoction, & par une forte expression une grande quantité de mucilage, qui étant appliqué en forme de cataplasme appaise les inflammations, calme les douleurs, amollit & résout les tumeurs.

On tire de cette graine, en la pilant & la mettant sous le pressoir une huile qui

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 309  
est bonne pour plusieurs maladies. Prise  
intérieurement elle tempère, elle lâche  
le ventre, elle appaise la toux, elle relâ-  
che, elle procure l'expectoration, & on  
la recommande sur-tout comme un grand  
spécifique contre la pleuresie. On la fait  
prendre jusqu'à ℥ij. ℥iij. ou ℥iv. & on la  
reitere de quatre heures en quatre heu-  
res, ou de six heures en six heures, jus-  
qu'à ce que le malade ait reçu un sou-  
agement considérable. On la donne  
de la même manière pour les douleurs  
de colique, & elle les appaise mer-  
veilleusement. Elle est encore d'une  
grande vertu contre la passion iliaque  
qui est prête à venir, ou bien on la  
donne en lavement jusqu'à ℥viiij. On  
la prescrit aussi utilement dans le cra-  
chement de sang. Car non-seulement elle  
appaise la toux, mais encore elle fortifie  
les parties malades par sa vertu balsami-  
que & gluante. Il faut prendre garde que  
l'huile soit nouvelle & douce: car celle  
qui est vieille, est désagréable par sa sa-  
veur rance, & elle excite des nausées.  
Si on ne peut en avoir de nouvelle, on lui  
ôte son mauvais goût, en l'agitant long-  
tems dans une bouteille de verre avec de  
l'eau tiède, que l'on changera de tems  
en tems, jusqu'à ce qu'il ne reste plus

aucun mauvais goût ni aucune odeur.

L'huile de Lin employée en forme de liniment calme les douleurs, amollit les durerés, détend les nerfs tendus & contractés. Quelques-uns la vantent beaucoup pour les hémorroïdes douloureuses. On la mêle utilement aux cataplasmes & aux linimens émolliens & résolutifs.

℞. Racines de Guimauve, Oignons de  
Lis, ana ℥ij.  
Feuilles de Guimauve de Mauve de  
Violette, de Pariétaire, ana poign. j.  
Graines de Lin & de Fenugrec pi-  
lées, ana ℥j.  
Figues grasses, N<sup>o</sup>. xij.  
Fleurs de Camomille & de Méli-  
lot, ana pinc. ij.  
F. bouillir jusqu'à pourriture dans  
s. q. d'eau commune : pilez le tout ;  
passez au travers du tamis, & ajou-  
tez Onguent de Guimauve, ℥ij.  
Huile de Lin, ℥j.  
F. un cataplasme émollient, résolu-  
tif & maturatif.

℞. Racines de Guimauve, de Bryone,  
Sceau de Salomon, & Oignons de  
Lis, ana ℥j.  
Feuilles de Mauve, de Pariétaire,  
ana poign. j.

Graine de Lin & de Fenugrec, ana ℥β.

Fleurs de Mélilot, poign. j.

F. bouillir dans f. q. d'eau : servez-vous de la colature, pour faire des fomentations émollientes chaudes, avec un linge plié en quatre, ou avec de la flanelle trempée dans la liqueur susdite, que l'on changera lorsqu'elle commencera à se refroidir.

R. Farine de graine de Lin, ℥viij.

Fenugrec & Cumin, ana ℥iv.

Miel, ℥ij.

Huile de Lin, f. q.

M. F. un cataplasme pour appliquer sur le côté douloureux dans la pleurésie & la douleur piquante du côté. Il est puissamment résolutif & discutif.

R. Jaunes d'œuf frais, N<sup>o</sup>. ij.

Sucre fin, ℥j.

Huile de Lin, f. q.

M. en remuant avec soin. F. un liniment, dont on frotera les hémorroïdes douloureuses.

R. Jaunes d'œuf cuits, N<sup>o</sup>. iv.

Huile de Succin, ℥ij.

Thériaque d'Andromaque, ℥β.

Huile de Lin, f. q.

F. un cataplasme pour les hémorrhoides.

Quelques-uns, après avoir mêlé l'Huile de Lin avec de la Chaux vive, la distillent à la cornue, & en tirent une huile très-subtile & tres-pénétrante, qui est bonne pour la paralysie.

On emploie la graine de Lin dans le Syrop de Marrube de *Mesué*, dans le Looch de santé du même Auteur dans l'Onguent d'Althæa de *Nicolas d'Alexandrie*, dans l'Onguent mondificatif de *Réfine de Joubert*, dans le grand Diachylon & l'Emplâtre de Mucilage.

L'Huile de Lin tirée par expression est recherchée par les Peintres & autres ouvriers, pour différens ouvrages de mécanique.

Au reste, il est surprenant que d'une si petite graine il s'éleve un tuyau greslé & menu, qui étant brisé acquiert par la préparation la mollesse de la Laine, que l'on file ensuite, dont on fait la toile & le papier qui sont d'un usage immense qui n'est ignoré de personne, & que l'on ne sauroit assez admirer.

*Le Lin sauvage purgatif*, LINUM CATHARTICUM, Off. LINUM PRATENSE flosculis exiguis, C. B. P. 214. I. R. H. 340. ALSINE VERNA, GLABRA, flosculis albis,

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 313  
albis, vel potiùs LINUM MINIMUM, *J. B.*  
3. 455. LINUM SILVESTRE catharticum  
Ger. Emac. *Raii Hist.* 1076. CHAMÆ-  
LINUM Clusii flore albo, sive LINUM  
SYLVESTRE CATHARTICUM, *Park.*

Sa racine est menue, blanche, li-  
gneuse, garnie de quelques fibrilles. Ses  
tiges sont fort gressles, un peu couchées  
sur terre; bientôt après elles s'élevent à  
la hauteur d'une palme & plus: elles  
sont cylindriques, rougeâtres, bran-  
chues à leur sommet, & penchées. Ses  
feuilles inférieures sont arrondies, & ter-  
minées par une pointe mouffe: celles  
qui sont plus haut sur les tiges, sont  
opposées deux à deux, nombreuses, peti-  
tes, longues d'un demi-pouce, larges,  
de deux ou trois lignes, lisses, sans queues.  
Ses fleurs sont portées sur de longs pédi-  
cules; elles sont blanches, à œillets, à  
cinq pétales pointus, entiers; garnies de  
cinq étamines jaunes, renfermés dans un  
calice à cinq feuilles: les capsules sémi-  
nales qui succèdent à la fleur, sont peti-  
tes, canelées, & contiennent une graine  
rénouëlle, aplatie, oblongue, semblable  
à celle du Lin. Toute cette plante a une  
saveur amère, & qui cause des nausées;  
elle vient d'elle-même dans les environs  
de Paris: elle est toute d'usage.

Dans l'analyse chymique de  $\text{fbv}$ . de Lin sauvage fleuri, distillé au B. V. il est sorti  $\text{fbij}$ .  $\text{zvj}$ .  $\text{zij}$ . gr.  $\text{xij}$ . de liqueur limpide, d'abord d'une odeur & d'une saveur fade, obscurément salée, ensuite obscurément acide, & enfin manifestement acide. La masse qui est restée, ayant été distillée à la cornue, a donné  $\text{ziii}$ .  $\text{zvj}$ . gr.  $\text{lx}$ . de liqueur rousseâtre, légèrement empyreumatique, soit acide, austère, soit légèrement alcaline urineuse:  $\text{zij}$ .  $\text{ziv}$ . gr.  $\text{lx}$ . de liqueur rousse empyreumatique, impregnée de sel volatil alkali-urineux:  $\text{zij}$ .  $\text{zviij}$ . gr.  $\text{xxxiv}$ . d'huile qui avoit presque la consistence de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit  $\text{zviij}$ .  $\text{zvj}$ . gr.  $\text{xxxvj}$ . laquelle après avoir été bien calcinée pendant 15. heures a laissé  $\text{zj}$ .  $\text{zv}$ . gr.  $\text{xxiv}$ . de cendres, dont on a tiré par la lixivation  $\text{ziii}$ . gr.  $\text{xliij}$ . de sel alkali fixe. La perte de parties dans la distillation a été de  $\text{zviij}$ .  $\text{ziv}$ . gr.  $\text{xiv}$ . & dans la calcination de  $\text{zvj}$ .  $\text{zj}$ . gr.  $\text{xij}$ .

Le Lin sauvage purgatif est d'un goût amer, désagréable, & qui excite des nausées. Il paroît contenir un sel essentiel tartareux-vitriolique, uni à une grande quantité d'huile fétide.

Les Anglois font un plus grand usage de cette plante que nous. J. Rai dit que l'infusion d'une poignée de Lin sauvage avec les tiges & les sommets, faite dans du Vin blanc pendant la nuit sur les cendres chaudes, purge assez fortement les humeurs séreuses, & excite quelquefois le vomissement.

On prend sous la forme de bol les feuilles récentes pilées à la dose de ʒj. ou ʒij. ou bien la poudre de la plante desséchée jusqu'à ʒj. avec un peu de crème de Tartre & de graine d'Anis : c'est une purgation fort douce. On la prescrit utilement au commencement de l'hydropisie, & pour chasser les fièvres intermittentes.

---

### LITHOSPERMUM.

ON trouve dans les Boutiques sous le nom de *Lithospermum*, trois espèces de plante ; savoir, LITHOSPERMUM ERECTUM, *Gremil*, *Herbe aux perles* ; LITHOSPERMUM REPENS, *Gremil rampant* ; & LITHOSPERMUM ARUNDINACEUM, *Larme de Job*.

Le *Gremil*, ou l'*Herbe aux perles* ;  
LITHOSPERMUM ERECTUM, Off. LITHOS-  
Oij

PERMUM MAJUS ERECTUM, *C. B. P.* 258.  
*I. R. H.* 137. LITHOSPERMUM, sive MI-  
 LIUM SOLIS, *J. B.* 3. 590. *Raii Hist.* 503.  
 LITHOSPERMUM MINUS, *Dod. Pempt.* 83.  
 & *Ger.* LITHOSPERMUM VULGARE MI-  
 NUS, *Park.* SAXIFRAGA TERTIA, *Brunsfels,*  
 ANCHUSÆ TERTIÆ SIMILIS ALTERA,  
*Cesalp.* 435. MILIUM SOLER Mauritanis,  
 quod in montibus Soler frequens nasci-  
 tur, *Serap.*

Sa racine est de la grosseur du pouce, ligneuse & fibreuse. Ses tiges sont nombreuses, hautes d'une coudée ou d'une coudée & demie, droites, roides, cylindriques, rudes, branchues. Ses feuilles sont nombreuses, placées alternativement, longues de deux ou trois pouces, pointues, rudes, sans queues, & d'un verd noirâtre : celles qui sont au sommet des tiges, sont plus larges & plus courtes eu égard à leur grandeur, & d'un verd plus foncé. Ses fleurs naissent au sommet des tiges & des rameaux de chaque aisselle des feuilles ; elles sont portées sur des pédicules courts, & sont d'une seule pièce, blanches ou d'un verd blanchâtre, à entonnoir, partagées en cinq segmens obtus, renfermées dans un calyce velu, découpé jusqu'à la base en cinq quartiers étroits & velus ; leur pistile est verd.

comme accompagné de quatre embryons qui se changent ensuite en autant de graines arrondies, dures, polies, luisantes, d'un gris de perle, & semblables à de petites perles. Ces graines grossissent & meurissent dans le calyce même qui est assez grand : souvent elles sont au nombre de deux ou de trois, rarement de quatre. Cette plante vient d'elle-même aux environs de Paris : sa graine est d'usage.

Dans l'analyse chymique de lbv. de Gremil, distillées à la cornue, il est sorti ℥viij. ℥vij. de liqueur limpide, sans odeur, d'une saveur fade, obscurément salée : ℥vij. gr. lx. de liqueur limpide, presque sans odeur & sans saveur, obscurément salée, & obscurément acide : ℥vij. ℥iv. de liqueur rousse, empyreumatique, impregnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux : ℥ij. gr. xxxvj. de sel volatil-urineux concret : ℥viij. ℥v. d'huile de la consistance de Syrop.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit lbij. ℥xiv. ℥iv. Après avoir été calcinée pendant 16. heures, elle a laissé lbij. ℥iij. gr. xxxvj. de cendres noires, sans aucune saveur; desquelles on a tiré par la lixiviation gr. lxij. de terre rousse, légère, un peu salée.

La perte des parties dans la distillation s'est montée à ℥viij. ʒj. gr. xlviij. & dans la calcination à ℥xj. ʒiij. gr. xxxvj.

La graine de Gremil a un goût de farine, visqueux, & un peu astringent : elle contient un sel essentiel ammonia- cal, uni à une grande quantité d'huile & beaucoup de terre astringente. Cette graine fait effervescence avec les acides, selon la remarque de Néhémie Grew, *Experiment. 22. de Mixtura corporum.*

Elle passe pour un grand diurétique & un anodyn très-doux. On la recommande spécialement pour exciter les urines, pour donner de l'aiguillon à la vessie & aux reins, & pour chasser le calcul & le gravier. Elle déterge parfaitement bien le mucilage visqueux des reins, qui est la première matière & la source des calculs. Elle défend ces parties de l'acrimonie de l'urine. On la prend réduite en poudre, à la dose de ʒj. dans un véhicule convenable. Etmuller rapporte que quelques-uns ont éprouvé que cette graine pilée dans du Vin de Malvoisie étoit très-bonne pour chasser le gravier.

D'autres préparent avec la même graine des émulsions pour la même maladie.

R. Graine de Gremil, ℥jss.

Pilez dans ℥xij. d'eau distillée d'Alkekenge.

Délayez dans la colature Syrop des  
s. Racines apéritives, ℥jss.

F. une émulsion à partager en deux prises, que l'on donnera au malade dans l'espace d'une heure, pour la difficulté d'uriner, & pour résoudre le mucilage des conduits de l'urine, & chasser le sable.

Quelques-uns assurent que la graine de Gremil brise & réduit en poudre le calcul des reins & de la vessie. C. Hoffman & J. Bauhin en doutent très-fort, & c'est avec raison. Pour moi, je crois avec J. Rai, que cette graine ni aucun autre remède n'est capable de briser le calcul, quand il est une fois formé. S'il y en a quelqu'un qui ait cette grande vertu, nous ne le connoissons point encore. Quant à la pituite, aux humeurs épaisses, aux graviers, aux calculs visqueux, nous ne disconvenons point qu'on ne puisse les dissoudre & les chasser dehors par des remèdes propres pour cela, ou même avec cette graine.

Matthiol & Freitagius, in *Aurora Medica*, recommandent cette graine pour

arrêter la gonorrhée, & ils en préparent la poudre suivante.

Rx. Graine de Gremil, ʒijß  
 Scolopendre sèche, en poudre, ʒß.  
 Succin blanc pp. ʒij.

M. F. une poudre, dont on donnera ʒj. ou ʒijß. pour chaque prise, le matin à jeun, dans du suc de Plantain ou de Laitue.

Matthiol & quelques-autres font prendre cette graine jusqu'à ʒij. comme un remède certain & éprouvé dans les accouchemens difficiles, aussi-bien que pour chasser l'arrière-faix. Etmuller cependant demande encore une plus grande expérience. Il assure aussi qu'il y a des personnes qui font prendre ʒj. de cette graine pendant quelques jours, avant l'accès, dans les fièvres quotidiennes.

On emploie la graine de Gremil dans la Bénédicte laxative, dans l'Electuaire pour briser le calcul, & les Pilules pour la goutte de *Nicolas d'Alexandrie*; dans la Décoction hépatique apéritive, & le Syrop antinéphrétique de la *Pharmacopée Royale*.

On substitue souvent à cette graine celle du Gremil rampant, dont nous allons parler.

*Le Gremil rampant*, LITHOSPERMUM  
REPENS, *Off.* LITHOSPERMUM MINUS RE-  
PENS, *latifolium*, *C. B. P.* 258. *I. R. H.*  
137. LITHOSPERMUM MAJUS *Dodonæi*,  
*flore purpureo*, *semine Anchusæ*, *J. B.* 3.  
572. *Raii Hist.* 503. LITHOSPERMUM  
MAJUS, *Dod. Pempt.* 83.

Sa racine est longue, épaisse, ligneuse, tortueuse, noire. Ses tiges sont nombreuses, gressles, noirâtres, longues, rudes, velues, couchées pour la plus grande partie sur terre, & poussant quelques fibres par intervalle. Ses feuilles sont longues d'environ deux pouces, larges d'un demi pouce, terminées en pointe, d'un verd foncé, noirâtres, velues, rudes. Ses fleurs sont bleues, placées au sommet des rameaux en grand nombre; il leur succède des graines dures, blanches, semblables pour la grosseur à celles de l'Orobe. La tige qui porte les fleurs, est droite & garnie de feuilles plus longues, & d'un verd plus pâle.

Il a les mêmes principes & les mêmes vertus que le Gremil, ou l'Herbe aux perles.

*La Larme de Job*, LITHOSPERMUM  
ARUNDINACEUM, LACHRYMA JOB, *Off.*  
LACHRYMA JOB, *Clus. Hist.* 216. *I. R. H.*  
532. LACHRYMA JOB multis, sive MI-

LIUM ARUNDINACEUM, *J. B.* 2. 449.

*Raii Hist.* 1252. LITHOSPERMUM ARUNDINACEUM fortè *Diosc.* & *Plin.* *C. B. P.*

258. LACHRYMA JOB, *Ger.* & *Park.*

LACHRYMA CHRISTI, *Quorumd.*

Cette plante a plusieurs racines partagées en beaucoup de fibres, longues d'une ou de deux coudées, noueuses. Ses feuilles sont semblables à celles du Blé de Turquie; quelquefois longues d'une coudée & plus, larges de deux pouces, & dont celles qui naissent sur les rameaux, sont plus petites. Il sort des aisselles de ces feuilles de petits pédicules qui soutiennent chacun un grain ou un nœud, rarement deux, qui contiennent l'embryon du fruit: il part de ces nœuds des épis de fleurs à étamines, renfermés dans un calyce à deux bales sans barbe. Ces fleurs sont stériles; car les embryons naissent dans les nœuds, & deviennent chacun une graine unie, fort polie, luisante, jaunâtre avant la maturité, rougeâtre quand elle est mûre, dure comme de la pierre, de la grosseur d'un Pois chiche, pointue à sa partie supérieure, & composée d'une coque dure, ligneuse, & d'une amande farineuse, envelopée d'une membrane fine. On cultive cette plante dans les jardins: elle vient d'elle-même dans

les pays orientaux. Sa graine est quelquefois d'usage en Médecine, mais très-rarement.

On lui attribue les mêmes vertus qu'au Gremil. Lobel en recommande la poudre ou la décoction comme un remède ordinaire pour le calcul des reins, & pour chasser le gravier de la vessie.

Les femmes & les Religieuses font des chapelets & de petites chaînes avec la graine de cette plante, qu'elles passent dans un fil.

## L O T U S.

**L** Otier odorant, Trefle musqué, ou faux Baume du Pérou; LOTUS HORTENSIS ODORA, & TRIFOLIUM ODORATUM, *Off.* MELILOTUS MAJOR, odorata, violacea *Mor. Hist. Oxon. 2. 161. I. R. H. 407.* LOTUS HORTENSIS ODORA, *C. B. P. 331.* LOTUS SATIVA ODORATA, annua, flore cœruleo, *J. B. 2. 368.* TRIFOLIUM ODORATUM, alterum, sive LOTUS SATIVA, *Dod. Pempt. 571.* MELILOTUS VERA, *Tab. Icon. 510.* LOTUS HORTORUM ODORA, *Lob. Icon. T. 2. p. 41.* TRIFOLIUM ODORATUM *Park. Ger. Raii Hist. 950.*

Sa racine est menue, simple, blanche,

ligneuse, garnie de quelques fibres. Sa tige est haute d'une coudée & plus, droite, gresle, canelée, & un peu anguleuse, lisse, creuse, & branchue dès le bas. Ses feuilles naissent alternativement, portées trois ensemble sur une longue queue; elles sont d'un verd pâle, lisses, dentelées tout-autour: celles qui sont au bas des tiges sont plus courtes, obtuses & plus arrondies; celles qui sont plus haut, sont plus longues & plus pointues, comme il arrive ordinairement dans les autres espèces de Trefle. Des aisselles des feuilles supérieures sortent des pédicules longs qui portent des épis ou des bouquets de petites fleurs légumineuses, d'un bleu clair, qui répandent une odeur aromatique, un peu forte, mais agréable, & qui dure long-tems lors même que la plante est arrachée & sèche. Il s'éleve du calyce de chaque fleur un pistile qui se change en une capsule dure, nue, c'est-à-dire, qui n'est pas cachée dans le calyce comme dans le Trefle, & qui renferme deux ou trois graines jaunes, odorantes, arrondies. Cette plante est annuelle; on la sème dans les jardins: ses feuilles & ses fleurs sont d'usage en Médecine.

Le Lotier odorant contient un sel essentiel ammoniacal, uni à une grande quan-

d'huile, soit essentielle, soit grossière. Elle déterge, digère, calme les douleurs, résout le sang épanché & grulé, & consolide les plaies. Quelques-uns même la mettent au nombre des pharmaciaques. On la mêle dans les onguens vulnéraires avec les autres plantes vulnéraires. Les sommités fleuries, à la dose de ʒj. en décoction dans du Vin ou dans de l'Hydromel, guérissent la pleurésie en procurant la sueur. La même décoction excite les règles & les urines. On dit qu'on la donne encore intérieurement, ou la graine pilée, à la dose de ʒj. dans du Vin contre le poison, quand on croit avoir été empoisonné.

On l'emploie extérieurement dans les frictions & les fomentations vulnéraires. On fait avec les sommités fleuries, macérées dans de l'huile commune, une huile qui est très-recommandée pour guérir les plaies, & les défendre de l'inflammation, pour guérir les hernies chez les enfans, pour amollir & faire aboutir les tumeurs.

On met dans les habits la plante, quand elle est sèche, & l'on croit qu'elle empêche qu'ils ne soient mangés des vers. La distillée passe pour vulnéraire & balsamique.

## L U J U L A.

**A**lleluia, Pain à coucou ; LUJULA, ALLELUIA, ACETOSELLA, OXYS, TRIFOLIUM ACETOSUM, OXYTRIPHYLIUM, & PANIS CUCULI, *Off.* OXYS FLORE ALBO, *I. R. H.* 88. OXYS, sive TRIFOLIUM ACIDUM, flore albo, *J. B.* 2. 387. TRIFOLIUM ACETOSUM vulgare, flore lacteo, *C. B. P.* 330. *Raii Hist.* 1098. TRIFOLIUM ACETOSUM, *Dod. Pempt.* 578. ALLELUIA, *Lacun. Lonicer.* LUJULA, *Fracastor.*

Cette plante est basse : sa racine est menue, écailleuse, blanche, ou d'un blanc rougeâtre, poussant plusieurs fibres longues, blanchâtres, & de côté & d'autre des queues, foibles, gresles, cylindriques, longues d'une palme & plus, chargées chacune de trois feuilles menues, plus larges que longues, de la figure d'un cœur, d'un verd pâle, lisses, souvent penchées vers la terre, d'une saveur acide. Parmi ces queues il s'éleve des pédicules qui portent chacun une fleur d'une seule pièce, en cloche, évasée, divisée en cinq parties, blanchâ-

tre, transparente, avec un calyce partagé en cinq, & un pistile attaché en manière de clou à la partie inférieure de la fleur, lequel se change en un fruit cylindrique, à cinq angles, divisé en cinq loges qui s'ouvrent extérieurement depuis la basse jusqu'à la pointe, lesquelles contiennent des graines luisantes, roussâtres, qui sautent de côté & d'autre avec impetuosité dans le tems de la maturité, à cause de la coëffe élastique dans laquelle chaque graine est ordinairement envelopée. Cette plante vient aux environs de Paris en grande quantité, à l'ombre, dans les forêts & dans les haies : ses feuilles sont d'usage.

Dans l'analyse chymique ℞v. d'Alleluia fleuri, sans les racines, ont donné par la distillation ℞j. ℥xij. gr. xxiv. de liqueur limpide, qui avoit la saveur & l'odeur d'herbe, un peu salée & urineuse : ℞ij. ℥xij. ℥ij. gr. xij. de liqueur limpide qui avoit la saveur & l'odeur de l'herbe verte, qui n'étoit plus urineuse, d'abord obscurément acide, & ensuite de plus en plus acide : ℥viij. gr. xxiv. de liqueur rouille, alkaline-urineuse, impregnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux : gr. xlviij. de sel volatil-urineux : ℥j. ℥j. gr. liiij. d'huile de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥ij. ʒiv. gr. xij. laquelle ayant été calcinée a laissé ℥j. ʒij. gr. xlij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij. ʒviij. gr. xlij. & dans la calcination de ℥j. ʒj. gr. xlij.

Les feuilles d'Alleluia sont d'un goût acide, agréable: leur suc donne la couleur rouge au papier bleu. Il fermente avec l'huile de Tartre, & il répand une odeur urineuse. Les feuilles desséchées étant mises sur les charbons ardens fusent un peu: ainsi elle contient un sel essentiel semblable au sel nitreux ammoniacal, uni avec de l'huile & de la terre.

L'Alleluia a le même goût & les mêmes vertus que l'Oseille. Il appaise la soif, il tempère les ardeurs de l'estomac, il calme le feu de la fièvre, réprime le bouillonnement du sang. Il arrête le mouvement de la bile; il résout le sang visqueux & épais, il le corrige lorsqu'il est dissout par la trop grande quantité des fels âcres, en envelopant ces fels. C'est pourquoi on dit qu'il rafraîchit le foie, & qu'il fortifie le cœur, & on le met au nombre des remèdes cordiaux, apéritifs, & antiscorbutiques. On l'emploie utile-

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 325  
ment dans les fièvres aigües, ardentes, malignes, & pestilentiellees, aussi-bien que dans les maladies scorbutiques. On prépare avec l'Alleluia des décoctions, du suc, un Syrop, de la Conserve, une Eau distillée, & un Extrait.

On en prescrit les feuilles jusqu'à une poignée dans les bouillons & les apozèmes rafraîchissans, sur tout lorsque le bouillonnement des humeurs est grand, que le cerveau est enflammé, qu'il y a du délire ou qu'on l'apprehende, que l'on apperçoit de la sécheresse & de la noirceur sur la langue & dans le gosier, & qu'il survient des hémorragies. Dans ces cas on augmentera de beaucoup sa vertu tempérante & calmante, en y ajoutant un peu de Nitre. On fait prendre avec utilité dans les mêmes maladies le suc épuré jusqu'à ℥j. ou ℥ij. seul ou avec le suc des plantes apéritives & rafraîchissantes, ou le suc des plantes antiscorbutiques; ou bien on le mêle dans les bouillons & dans les apozèmes. On prescrit le Syrop jusqu'à ℥j. & l'Eau distillée jusqu'à ℥vj. dans les juleps & les potions cordiales tempérantes, ou antiscorbutiques. La Conserve se donne depuis ℥j. jusqu'à ℥ij. Extrait depuis ℥ß. jusqu'à ℥j. dans des lectuaires & dans des bols.

**Rx.** Suc clarifié d'Alleluia, d'Oseille  
ronde, de Fumeterre, de Beccabun-  
ga, de Cresson de fontaine, d'Herbe  
aux cuilliers, d'Absynthe, de Trefle  
d'eau, ℥iij.

Syrop d'Alleluia, ℥j.

**M. F.** un julep, que l'on prendra par  
cuillerées dans la cachéxie & les  
affections scorbutiques.

**Rx.** Extrait de ces mêmes plantes, ℥ss.

Vitriol de Mars, ℥j.

Gentiane réduite en poudre très-  
fine, ℥j.

**F.** des pilules dont la dose est ℥j.  
ou ℥ij.

**Rx.** Feuilles d'Alleluia, poign. j.

Cresson d'eau & Herbe aux cuilliers,  
ana poign. j.

Citrons frais coupés menu avec l'é-  
corce, N°. ij.

**Pilez** avec soin dans un mortier de  
marbre avec un peu de Sucre.

**F.** un Electuaire antiscorbutique.

**Rx.** Racine de Chien-dent, de Frai-  
sier, ana ℥j.

Cuscute, ℥ss.

**F.** bouillir dans ℥iij. d'eau commune  
réduites à ℥ij. Ajoutez sur la fin  
feuilles d'Aigremoine, d'Alleluia,  
ana poign. ij.

Donnez cette décoction par verrées, de trois heures en trois heures, ou de quatre heures en quatre heures, aux enfans qui sont attaqués de fièvre lente avec une tumeur cachectique du bas ventre.

Baglivi vante fort ce remède, sur-tout si on y ajoute de tems en tems Teinture de Rhubarbe, ℥ss.  
Syrop de Roses pâles, ℥j. sur ℥vj. de cette décoction.

Le suc d'Alleluia, ou son Eau distillée, tempérée avec un peu d'Alun, est utile, appliquée extérieurement pour les érési- peles & les inflammations qui commencent. On en fait des fomentations, & on s'en lave souvent la bouche, pour guérir les aphtes & les autres maladies de la bouche.

---

L U P I N U S.

**L**Upin, LUPINUS, Off. LUPINUS SATIVUS, flore albo, C. B. P. 347. I. R. H. 392. LUPINUS VULGARIS, semine & flore albo, sativus, J. B. 2. 288. LUPINUS SATIVUS, Dod. Pempt. 529. Gerard. Raii Hist. 906. Trag. 622.

Sa racine est ordinairement unique ; ligneuse , & garnie de plusieurs fibres capillaires. Sa tige est haute , d'une coudée ou d'une coudée & demie , médiocrement épaisse , droite , cylindrique , un peu velue , creusée & remplie de moëlle : après que les fleurs placées au sommet de cette tige sont sechées , il s'éleve trois rameaux au dessous , dont chacun donne assez souvent deux autres rameaux , quelquefois trois , de la même manière , sur-tout lorsque le Lupin a été semé dans le tems convenable , & que l'Esté est chaud. Ses feuilles sont alternes ou placées sans ordre , portées sur des queues longues de deux ou trois lignes ; composées le plus souvent de sept segmens oblongs , étroits , qui naissent de l'extrémité de la queue dans le même point , comme dans la Quinte-feuille. Elles sont appellées assez bien *feuilles en évantail* , ou *feuilles en main ouverte* ; elles sont d'un verd foncé , entières à leurs bords , velues en dessous , & garnies d'un duvet blanc & comme argenté , sur-tout vers les bords. Les bords de ces segmens s'approchent & se resserrent au coucher du soleil ; & de plus ils s'inclinent vers la queue , & se réfléchissent vers la terre. Les fleurs sont rangées en épi au sommet des tiges ;

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 333  
elles sont légumineuses, blanches, portées sur des pédicules courts; il sort de leur calyce un pistile, qui se change en une gouffe épaisse, large, aplatie, longue de trois pouces environ, droite, plus petite que la Fève, pulpeuse, jaunâtre, un peu velue en dehors, lisse en dedans; laquelle contient cinq ou six graines assez grandes, orbiculaires, un peu anguleuses, aplaties; lesquelles renferment une plantule fort apparente, & sont creusées légèrement en nombril, du côté qu'elles tiennent à la gouffe; blanchâtres en dehors, jaunâtres en dedans, & fort amères. On sème cette plante dans les pays les plus chauds de la France. Sa graine est d'usage.

Les graines de Lupin contiennent une grande quantité de sel volatil-urineux, uni à une grande quantité d'huile grossière, & à beaucoup de terre. Elles ont une saveur de légume, amère, désagréable.

Du tems de Galien on faisoit souvent usage des Lupins pour la table: aujourd'hui on n'en mange plus. Lorsqu'on les macère dans de l'eau chaude, ils perdent leur amertume, & deviennent agréables au goût. Galien dit qu'on les mangeoit cuits avec de la saumure simple ou

avec de la faumure & du vinaigre, ou même assaisonnés seulement avec un peu de sel. Il ajoute qu'ils font une nourriture d'un suc grossier, & qui se digère lentement: mais lorsqu'ils ont leur amertume naturelle, ils ont la vertu de déterger & de digérer.

Des Auteurs assurent que le suc & la pulpe des Lupins tue les lombrics, soit appliqués en liniment, soit en looch avec du Miel, soit en boisson dans de la piquette. Mais C. Hoffman, *l. 2. de Medicamentis Officinalibus, cap. 135. §. 10.* avertit de n'user intérieurement des Lupins qu'avec précaution; puisqu'Averroës, *51. Col. 39.* assure que cette graine fait mourir. C'est pourquoi, dit Hoffman, il ne faut point la donner intérieurement, mais en appliquer seulement la farine sur le nombril avec d'autres remèdes qui peuvent lâcher le ventre. Cet avis est confirmé par une observation de S. Pauli. Cet Auteur raconte qu'il a vû un enfant de 8. ou 10. ans, à qui sa mere par le conseil d'une bonne vieille avoit fait avaler dans de l'Hydromel environ ʒj. de Lupins en poudre pour faire mourir les vers. Il assure que cet enfant fut tout-d'un-coup saisi de très-grandes douleurs d'entrailles, que son ventre s'enfla, qu'il respiroit

difficilement, qu'il avoit la voix tremblante, & que ses yeux s'obscurcirent au point qu'il ne voyoit presque plus. Tout cela fit soubçonner à ses parens qu'il avoit pris du poison. S. Pauli l'ayant vû dans cet état, & ne remarquant point une soif brûlante, ni d'inflammation dans la gorge, prescrivit aussitôt un lavement avec du lait, qu'il adoucit par une grande quantité de Sucre. L'enfant ne l'eut pas plutôt pris, qu'il fit une selle copieuse qui sentoit extrêmement mauvais. Il rendit en même tems un grand nombre de vers vivans, morts, entiers, corrompus; & tous les symptomes dont on vient de parler, cessèrent sur le champ.

Mais s'il y a tant de danger à user des Lupins, comment a-t'il pû se faire que les Grecs en mangeassent si souvent? Galien cependant assure que c'étoit une nourriture quotidienne; & Pline rapporte que Protogène, qui étoit un peintre très-habile, n'avoit vécu que de Lupins trempés dans de l'eau dans le tems qu'il faisoit un tableau fameux; parceque ce seul légume suffisoit pour appaiser tout à la fois la faim & la soif, & qu'il vouloit ne point émousser par des mets exquis la vivacité de son imagination. Il faut

dire, ou que les Lupins perdent ce qu'ils ont de venimeux avec leur amertume, quand on les fait macérer & cuire dans de l'eau; ou que ces symptômes si fâcheux qui se rencontrèrent dans cet enfant, ne venoient pas tant de la poudre amère des Lupins, que du mouvement violent des vers occasionné par ce remède.

Les Lupins appliqués extérieurement font du nombre des remèdes emplastiques: leur décoction appliquée en fomentation guérit la dartre, la teigne, la galle, la gratelle & les ulcères malins, soit en digérant, soit en détergeant, soit en desséchant doucement. On emploie la farine de Lupins dans les cataplasmes: & quelques-uns la mettent au nombre des quatre farines résolutives, qui sont celles d'Orge, de Fèves, d'Orobe, & de Lupins; auxquelles cependant on substitue selon la volonté celles de Froment, de Seigle, de Lentilles, de Fenugrec, & de Lin. Les Lupins cuits dans du Vinaigre résolvent les écrouelles & les parotides.

On emploie les Lupins dans les Trochisques de Myrrhe de Rases, & dans l'Onguent pour les vers de *De Renou.*

## L U P U L U S.

**H**oublon, LUPULUS, LUPUS, & LUPULUS SALICTARIUS, *Off.* LUPULUS MAS & FEMINA, *C. B. P.* 298. *I. R. H.* 535. *J. B.* 2. 151. *Raii Hist.* 156. *Cam. Epit.* 933. LUPULUS, *Dod. Pempt.* 409. LUPUS SALICTARIUS, *Ger.* LUPULUS 1<sup>us</sup>, sive fativus; 2<sup>us</sup>, sive sylvestris, *Park.* LUPULUS SALICTARIUS, SPONTANEUS, & VITIS SEPTENTRIONALIIUM, *Lob. Icon.* 629. CONVULVULUS PERENNIS HETEROCLITUS, floribus herbaceis, capsulis foliaceis, Strobuli instar, *Mor.*

Ses racines sont menues & entrelassées les unes dans les autres; il en sort des tiges foibles, très-longues, tortillées, rudes, anguleuses, velues, creuses, purpurines, sans vrilles, lesquelles embrassent étroitement les perches & les plantes sur lesquelles elles grimpent. Ses feuilles sortent des nœuds deux à deux, opposées, portées sur des queues longues d'une palme, rudes, & quelquefois rougeâtres; tantôt elles imitent les feuilles de Meurier, & sont entières, terminées par une pointe; le plus souvent elles sont découpées en trois ou en cinq parties, qui ont autant de pointes, dente-

lées à leur bord, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre. L'espèce qui porte les fleurs, n'a point de graines; & celle qui porte des graines, n'a point d'étamines. Les fleurs naissent dans le mâle de l'aisselle des feuilles; elles sont en grappes, comme celles du Chanvre, de couleur d'herbe pâle, sans pétales, composées de plusieurs étamines, & d'un calyce à cinq feuilles: elles sont stériles. L'espèce femelle porte les fruits qui sont comme des pommes de Pin, composés de plusieurs écailles membraneuses, peu serrées, de couleur pâle, ou d'un verd jaune, attachées sur un pivot commun, à l'aisselle desquels naissent de petites graines aplaties, rousses, de l'odeur de l'Ail, amères, & envelopées dans une coëffe membraneuse. Cette plante est très-commune dans les haies & les prés des pays, soit froids, soit chauds. En Angleterre & en Allemagne on sème & on cultive avec grand soin & avec beaucoup de dépense le Houblon, de même que la Vigne, dans des Houblonnières où l'on plante de grandes perches, sur lesquelles les tiges de Houblon montent, & les surpassent même. Il se plaît dans un terrain humide, gras & bien fumé. Toute cette plante devient beaucoup plus belle par la culture:

les épis chargés de fleurs, les écailles & la graine sont plus grandes. Ses épis qui sont les pommes de Pin, & que l'on appelle souvent, mais improprement, fleurs, se recueillent au mois d'Août & de Septembre. On les sèche dans un four préparé pour cela; on les renferme ensuite dans des sacs, & on les garde pour faire la Bière. On mange les jeunes pousses de Houblon qui paroissent au commencement du Printems. Ses feuilles & ses racines sont aussi d'usage en Médecine.

Dans l'analyse chymique de lbv. de feuilles & de sommités de Houblon avec les fruits, distillées au B. V. il est sorti lbij. ℥xiiij. zj. de liqueur limpide, qui avoit la saveur douce de l'herbe, d'abord obscurément salée, ensuite un peu acide, & très-obscurément, & enfin obscurément acide. La masse qui est restée, ayant été distillée à la cornue, a donné ℥iij. gr. liij. de liqueur rousâtre, soit acide, austère, soit alkaline-urineuse: zvj. de liqueur rousse, impregnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux: ℥iij. zvj. d'huile épaisse, presque de la consistance de la graisse: zj. gr. xxxiv. de sel volatil-urineux concret.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥vj. zj. laquelle ayant

été bien calcinée dans un creuset pendant 11. heures, a laissé ℥ij. zij. gr. xxx. de cendres blanchâtres, dont on a tiré par la lixiviation ℥iv. gr. lxxvj. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iv. & dans la calcination de ℥iv. zviij. gr. xliij.

Les feuilles de Houblon sont amères : leur suc ne change point la couleur du papier bleu. Les fruits, ou les pommes de Pin fraîches ont une odeur agréable, & contiennent une graisse ou une résine aromatique, un peu visqueuse, qui paroît être le principe de leur odeur & de leur amertume. Ils renferment un sel essentiel ammoniacal, un peu nitreux, uni à une grande quantité d'huile, soit subtile, soit épaisse, aromatique, & un peu amère. C'est pourquoi Ange Sala n'a pû tirer du Houblon du sel essentiel crystallin, ou du Tarrre, comme il l'appelle. Car le sel ammoniacal, sur-tout s'il est joint à une grande quantité d'huile, ne forme point de crystaux ; mais étant seché il devient comme un sable terreux.

On fait cuire les jeunes pousses de Houblon qui paroissent au Printems, dans de l'eau, comme les Asperges ; & on les mange avec de l'huile, du sel & du vinaigre. On les apprête aussi avec du

beurre, & de plusieurs autres façons. Elles lâchent doucement le ventre, sont utiles pour les obstructions des viscères, & sur-tout pour les engorgemens du foie & de la rate. Elles rendent le sang plus fluide, & le purifient; c'est pourquoy on croit qu'elles remédient à la galle & aux autres vices de la peau. Le commun du peuple, pour se purger, ajoute quelquefois les premiers boutons du Sureau aux jeunes pousses de Houblon: cependant il y a du danger à le faire, selon la remarque de Conrad Barthold Behrens, *in Selectis diateticis*. Car il survient très-souvent des *cholera-morbus* très-pernicieux, avec des défaillances, & un flux de sang tout pur.

Tout le monde sçait l'usage que l'on fait des fruits ou des pommes de Pin du Houblon, pour assaisonner la Bière, afin qu'elle ne s'aigrisse & ne se gâte pas. Ils empêchent par leur sel volatil, & leur huile aromatique, qu'elle ne prenne un goût de chaux: ils atténuent sa viscosité épaisse & farineuse, & la font couler par la voie des urines: ils lui communiquent une très-grande amertume, mais qui disparoît peu-à-peu à la longueur du tems. Et la Bière en devient plus forte & plus vineuse.

On regarde la Bière faite avec le Houblon comme plus salutaire, & de meilleur goût. Elle leve les obstructions des viscères, elle excite les urines & les règles; cependant elle porte plutôt à la tête, elle enivre, elle jette dans l'assoupissement, & elle produit même le cochemar: ces effets sont d'autant plus infailibles, qu'il y a plus de Houblon dans la Bière & qu'elle est plus amère. La nature du Houblon y fait aussi beaucoup: car Behrens observe, *in Selectis diateticis*, que le Houblon est différent selon les lieux; que celui qui vient près d'Isenac dans la Thuringe, est d'une amertume mordicante, au lieu que celui de Brunsvic est plus doux.

C'est une question agitée entre plusieurs; savoir, si la Bière faite avec le Houblon est bonne pour dissoudre & pour chasser le calcul des reins & de la vessie, ou si elle ne contribue pas plutôt à le former. Ceux qui la recommandent contre le calcul, se fondent sur ce que le Houblon est chaud & diurétique. Ceux qui en blâment l'usage dans le calcul, appuient leur sentiment sur l'expérience. Or l'expérience apprend que la Bière faite avec le Houblon, qui s'appelle simplement *Bière* chez les Anglois, aug-

mente les paroxismes de ceux qui ont le calcul; au lieu que la Bière nommée *Aile* ou *Hel*, où l'on n'a point mis de Houblon, les calme & les adoucit. De plus ils prétendent que depuis que l'usage s'est introduit en Angleterre de mêler du Houblon dans la Bière, le calcul est devenu une maladie épidémique, & qu'elle a été beaucoup plus commune qu'auparavant.

J. Rai est du sentiment de ceux qui approuvent & recommandent le Houblon dans la Bière: il assure qu'elle en devient plus saine, plus amie de l'estomac, & plus propre à la digestion. La raison pour laquelle les Médecins interdisent à ceux qui ont le calcul la Bière faite avec le Houblon, & leur prescrivent celle qui est sans Houblon, ne l'arrête point: car ils le font non pour déraciner totalement le mal, & en détruire la cause, mais seulement pour en calmer les accès. Or la Bière simple sans Houblon est propre pour cela; parcequ'elle est plus douce, & qu'elle glisse plus aisément. Ceux qui croient que le calcul est devenu un mal épidémique depuis que l'usage du Houblon s'est introduit, se trompent, continue le même Auteur. Car, quoique le Houblon soit aujourd'hui plus en usage

dans Londres qu'il ne l'a jamais été, il y a cependant moins de personnes attaquées présentement du calcul que dans le siècle précédent, comme on le voit clairement par les observations exactes de M. Graunt.

Quant à ce qui regarde le calcul, nous croyons que ces liqueurs spiritueuses qui ont fermenté, contribuent beaucoup à le former dans le corps humain, en épaississant la limphe ou la sérosité du sang, & en la coagulant jusqu'à lui donner la dureté de la pierre. C'est-ce que l'expérience confirme. En effet si on met de la sérosité du sang dans de l'Esprit-de-vin ou dans de l'Esprit ardent de Bière, elle se fige aussitôt, & devient comme du blanc d'œuf qui est cuit, & enfin elle se durcit entièrement. On peut encore remarquer que ceux qui boivent beaucoup de Vin, & le boivent toujours pur, sont souvent attaqués du calcul & de la goutte. Or il paroît que la cause & la matière de ces deux maladies est la même: aussi prennent-elles souvent la place l'une de l'autre. C'est pourquoi nous croyons que ceux qui ne boivent que de l'eau, sont moins sujets à cette maladie; & que pour prévenir le calcul, il est très-bon de boire abondamment de l'eau le matin lorsqu'on est à jeun, pour

inonder & laver les reins & les uretères. De cette manière tous les conduits urinaires se dilateront, & le gravier sortira en même tems.

Les feuilles, les jeunes pousses & les fruits du Houblon sont apéritifs, & détersifs: ils fortifient, aident la digestion, levent les obstructions, sur-tout de la rate, excitent les urines, & lâchent le ventre. On les recommande dans les maladies hypochondriques, le scorbut, contre les fièvres de longue durée, la galle, & les autres vices de la peau. On les fait bouillir dans du petit lait, ou dans des bouillons altérans, avec de la Fumeterre, ou même sans cette plante. Le suc a encore plus de vertu. On dit qu'il fait fortir par les selles la bile & la pituite.

℞. Chair de veau, ℥ss.

Racines de Patience sauvage, de grande Bardane, lavées & coupées par tranches, ana ℥j.

F. bouillir dans ℥iij. d'eau commune réduite à ℥ij. Alors ajoutez jeunes pousses ou sommités de Houblon, Fumeterre, ana poign. ij.

F. bouillir pendant un quart-d'heure pour deux bouillons à prendre matin & soir, contre la dartre & les autres maladies de la peau.

On fait, selon la remarque de S. Pauli, un grand usage du Houblon extérieurement, pour appaiser & calmer la douleur des parties extérieures, dans les luxations, dans les tumeurs œdémateuses, dans les contusions, & dans les accès de la goutte, qu'il appaise par les fomentations qu'on y fait après l'avoir fait bouillir dans de la Bière.

Robert Boyle, de *utilitate Philosophia experimentalis*, recommande le péricarpe suivant, pour chasser les fièvres quotidiennes.

℞. Sel marin, jeunes pousses de Houblon fraîches, ana poig. ij.  
 Raisins de Corinthe, ℥iij.  
 Pilez bien le tout; mêlez & appliquez sur le carpe, ou sur le poignet.

On dit que la graine de Houblon réduite en poudre à la dose de ʒß. fait mourir les vers.

On attribue aux racines de Houblon la vertu apéritive & sudorifique. C. Clusius rapporte, *t. 1. rarior. Plantar. Hist. cap. ult. p. 126.* que le commun du peuple & les bonnes femmes de Salamancque, qui avoient coutume de faire le métier d'empyrique, se servoient des racines du Houblon pour guérir l'alopecie qui venoit de la maladie vénérienne.

Voici la manière dont ils s'y prenoient.

Ils faisoient macérer pendant une nuit dans ℥viiij. d'eau ℥bj. de ces racines, après les avoir bien lavées & nétoyées. Le lendemain ils les faisoient bouillir à un feu lent dans la même eau, jusqu'à la diminution du tiers, ou même de la moitié, si l'alopecie étoit considérable. Ils gardoient cette décoction pour en faire usage. Ils en donnoient ℥viiij. aux malades le matin à jeun; ensuite ils les faisoient bien couvrir pour les faire suer. Ils y ajoutoient quelquefois ℥ij. ou ℥iij. de Persil, & quelques racines de Chien-dent, & des Raisins secs dont ils ôtoient les pépins.

On emploie les jeunes pousses, ou les sommités de Houblon, dans le Syrop de Houblon, dans le Syrop de Chicorée composé de la Pharm. Royale de Charas, & dans le Syrop Bysantin simple de Mesué.

## MAIORANA.

### *Marjolaine.*

ON emploie dans les Boutiques deux sortes de Marjolaine; la vulgaire, & la Marjolaine à petites feuilles.

*La Marjolaine vulgaire*, MAJORANA  
 VULGARIS seu MAJOR, *Off.* MAJORANA  
 VULGARIS, *C. B. P.* 224. *I. R. H.* 199.  
*Raii Hist.* 538. MAJORANA majori folio,  
 ex semine nata, *J. B.* 3. p. 2. 241. MA-  
 JORANA, sive MARUM, *Dod. Pempt.* 270.  
 AMARACUS, *Matth. Fuchs. Lugd.* SAMP-  
 SUCUS, sive AMARACUS, Latinis MAJO-  
 RANA, *Cord.* MAJORANA VULGARIS ÆS-  
 TIVA, *Park.*

Les racines de cette petite plante li-  
 gneuse sont menues. Ses tiges sont hau-  
 tes d'une palme, ou même de neuf pou-  
 ces, gressées, ligneuses, le plus souvent  
 quarrées, un peu velues & un peu rou-  
 geâtres, partagées en plusieurs rameaux,  
 autour desquels naissent des feuilles  
 opposées, de la figure de celles de  
 l'Origan vulgaire, mais plus petites,  
 couvertes d'un duvet blanc, d'une odeur  
 pénétrante, d'une saveur un peu âcre,  
 un peu amère, aromatique, & agréa-  
 ble. Il naît autour du sommet de la  
 tige dans les aisselles des feuilles, des  
 épis ou petites têtes écailleuses, plus ar-  
 rondies que dans l'Origan, plus serrées  
 & plus courtes, composées de quatre  
 rangs de feuilles placées en manière d'é-  
 caille, qui sont velues, & d'entre lesquel-  
 les sortent de très-petites fleurs blanchâ-

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 349  
tres, d'une seule pièce, en gueule; dont  
la lèvre supérieure est redressée, arrondie,  
échancrée; & l'inférieure divisée en trois  
parties.

Il s'éleve du calyce un pistile attaché  
à la partie postérieure de la fleur en ma-  
nière de clou, & comme accompagné de  
quatre embryons qui se changent ensuite  
en autant de petites graines arrondies,  
rousses, cachées dans une capsule qui ser-  
voit de calyce à la fleur. Cette plante  
vient dans les pays chauds de la France:  
on la cultive dans nos jardins.

*La Marjolaine à petites feuilles, MA-  
JORANA NOBILIS, MAJORANA GENTILIS,  
MAJORANA TENUIFOLIA, Off. MAJORA-  
NA TENUIFOLIA, C. B. P. 224. I. R. H.  
200. Raii Hist. 538. MAJORANA TE-  
NUIOR ET LIGNOSIOR, J. B. 3. p. 2. 241.*

Celle-ci ne diffère de la précédente  
que par ses feuilles qui sont plus petites,  
& qui ont plus d'odeur. On la cultive  
dans les jardins. On fait usage des feuil-  
les & des sommités fleuries de l'une &  
l'autre Marjolaine.

Dans l'analyse chymique de lbv. de  
Marjolaine fleurie, distillée au B. V. il  
est sorti lbij. ℥xv. ziv. de liqueur d'a-  
bord trouble, laiteuse à cause de quelque  
portion d'huile essentielle unie au fleg-

me, qui avoit la saveur & l'odeur agréable de la plante verte, obscurément salée, & obscurément acide, ensuite sans odeur, manifestément acide & de plus en plus. La masse noire ayant été distillée à la cornue, a donné ℥j. ʒvj. de liqueur rousâtre, empyreumatique, manifestement & fort acide, austère, & un peu salée: ℥j. ʒv. gr. xxxvj. de liqueur rousse, alkaline-urineuse, impregnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux: ʒj. gr. lxxij. de sel volatil-urineux concret: ℥ij. ʒvij. gr. lxx. d'huile soit essentielle, fluide, soit épaisse, fétide, & de la consistance de la graisse.

La masse noire qui est restée, pesoit ℥v. ʒvj. Après avoir été calcinée dans un creuset pendant 16. heures, elle a laissé ℥ij. ʒij. gr. xxiv. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒij. gr. xxij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥v. gr. lvij. & dans la calcination de ℥iij. ʒiij. gr. xlvij.

La Marjolaine contient un sel essentiel ammoniacal, uni à une grande quantité d'huile, tant subtile, aromatique, très-odorante, qu'épaisse, empyreumatique & grossière.

Elle est remplie de parties subtiles,

salines , huileuses , aromatiques & actives. On la mêle dans les alimens , non-seulement pour les rendre plus agréables , mais encore pour corriger ce qu'ils ont de flatueux , ou pour en faciliter la digestion , comme les Pois , les Féveroles , les Poissons. Elle digère & atténue les humeurs épaisées & visqueuses ; elle fortifie les fibres relâchées des parties , & rétablit leurs oscillations ; elle aide la distribution des esprits engourdis ; elle rend plus vif le mouvement fermentatif du sang ; elle ouvre & remet dans leur état les conduits du cerveau & des nerfs affaiblés. De quelque manière qu'on la prenne , elle est bonne pour les maladies froides du cerveau & de la tête. Elle est encore utile pour les maladies de la poitrine , pour l'estomac , pour chasser les vents de la matrice , & les autres maladies froides de ce viscère. Elle fait sortir les urines & les autres humeurs aqueuses ; elle excite les règles. On dit qu'elle procure du secours à ceux qui sont attaqués du foie & de la rate. On l'emploie avec les autres aromates dans les maladies de la tête & des nerfs , dans la paralysie , l'apopléxie , le vertige , le tremblement , les spasmes , & l'atonie des fibres nerveuses , mais sur-

tout dans les catarrhes. On la recommande particulièrement dans le coryza & dans les maladies de l'odorat. Hartmann assure, *in Praxi chymiatricâ*, p. 3. qu'il y a dans la Majorlaine une vertu secrète qui rétablit l'odorat, quand il est perdu.

Roderic de Fonseca raconte *Tom. 2. Concilior. Medic.* 8. que quelques-uns en font prendre tous les jours le matin à jeun la poudre, à la dose de ℥j. ou de ʒß. avec de la marmelade de fleurs d'Oranges, comme un remède très-éprouvé dans l'épilepsie. L'Eau distillée de Marjolaine est mise au nombre des Eaux céphaliques, & des Eaux pour les nerfs; & elle entre dans les Eaux & les Esprits qu'on emploie extérieurement & intérieurement pour la tête & les nerfs.

La Marjolaine pilée ou réduite en poudre est un excellent sternutatoire. Les feuilles mêmes récentes, si on les met dans le nez après les avoir un peu froissées dans les doigts, font éternuer, & purgent ainsi la tête. L'Eau distillée produit le même effet, aussi-bien que la décoction, en la respirant par le nez. Nicolas Chesneau, Médecin de Marseille, recommande l'errhine suivant, comme un remède qu'il avoit souvent éprouvé dans les maladies de la tête.

℞. Racines d'Ellébore blanc, 3℔.

Feuilles de Marjolaine, pinc. ij.

F. bouillir dans ℥vj. d'eau, jusqu'à la diminution d'un tiers. Respirez par le nez, après avoir rempli la bouche d'eau, & avoir mis de cette décoction un peu chaude dans le creux de la main. Il ne faut s'en servir que quand la douleur est violente; car elle ne fait qu'aigrir celle qui est légère,

'S. Pauli assure que l'Eau distillée de Marjolaine est très-bonne pour le catarrhe.

On remplit d'abord sa bouche d'eau simple ou de vin; on verse ensuite de l'eau de Marjolaine dans le creux de la main: puis en pressant l'une des deux narines, on respire cette eau avec l'autre. Fabricius, beau-pere de Pauli, s'étoit servi fort heureusement de cet errhine pour guérir le Prince Walenstein.

On prépare aussi avec cette plante desséchée & les autres poudres céphaliques, des cucuphes contre les catarrhes & les maladies froides de la tête.

℞. Feuilles de Marjolaine, de Sauge, de Romarin, de Bétoine, sommités de Lavande & de Stéchas, racines d'Iris de Florence, & Calamus aromaticus, ana q. v.

F. une poudre pour une cucuphe. On mêlera cette poudre avec un peu de coton : on la renfermera dans du taffetas que l'on piquera ; & l'on peut coudre cette cucuphe dans un chapeau en forme de coëffe , sur-tout l'Hyver.

Quelques-uns révoquent en doute l'utilité de ces remèdes céphaliques dans les maladies de la tête. Mais il arrive souvent que les maladies & les douleurs de tête ne viennent que du péricrane qui est affecté ; & alors ces remèdes céphaliques appliquées extérieurement font d'un grand secours. Ils ne sont pas d'une moindre utilité dans les maladies qui dépendent d'une cause interne. Car si l'on fait attention à la communication des vaisseaux sanguins , il n'y a point de doute que les parties les plus subtiles de ces céphaliques ne pénètrent enfin avec le sang dans l'intérieur du cerveau , & ne puissent lever les obstructions & rétablir le ton des fibres.

On tire par la distillation de la Marjolaine desséchée une huile essentielle d'une odeur très-vive. Si on rectifie cette huile par une nouvelle distillation, elle laisse encore après elle beaucoup de lie résineuse , selon la remarque de

Hoffman professeur de Hales. Cette huile est bonne dans la paralysie & dans les maladies des nerfs. On la fait prendre intérieurement jusqu'à une ou deux gouttes mêlées avec du Sucre, sous la forme d'*Eleosaccharum*; ou bien on frote la nuque du col & l'épine du dos. Etmuller dit que si on en frote le haut de la tête, elle rétablit aussi l'odorat. Il est assez ordinaire aux enfans que leurs narines se bouchent, qu'ils respirent difficilement, & qu'ils ne puissent pas téter aisément. On prévient cet inconvénient, dit Etmuller, en frotant extérieurement les narines d'huile de Marjolaine pour fondre la mucofité qui les embarrasse. On n'emploie que l'huile seule, quand il n'est besoin que d'une douce opération; & on la mêle avec l'huile d'Iris & l'infusion de Nicotiane, quand le mal demande une opération forte. On ne doit point la respirer ni en prendre intérieurement, à cause de son acrimonie.

Le baume de Marjolaine se fait en infusant plusieurs fois de la Marjolaine verte dans de la graisse de porc, & en y répandant quelques gouttes d'huile essentielle de Marjolaine. S. Pauli vante fort ce baume dans le catarrhe & le coryza: on en frote les aîles du nez & la cloi-

son mitoyenne. On a coutume encor d'en froter utilement la nuque du cou & les deux temples, non-seulement dans la maladie dont on vient de parler, mais encore dans les autres maladies froide de la tête. On emploie l'huile essentielle de Marjolaine dans la préparation de baumes apoplectiques.

℞. Huile de Noix muscade,	ʒβ
Huile essentielle de Marjolaine, de	
Lavande, de Ruë, de Thym, an	
	gout. iv
Huile de Cannelle,	gout. vj
Huile de Succin,	gout. x
M. F. un baume.	

On emploie la Marjolaine dans la Poudre céphalique, dans la Poudre sternutatoire, dans la Décoction céphalique, dans le Syrop d'Armoise, & dans l'Eau pour l'apoplexie, de *Charas*.

## M A L V A

### *La Mauve.*

**I**L y a trois espèces de Mauves usitées dans les Boutiques; la Mauve, la petite Mauve, & la Rose d'Outremer ou Tremier.

*La Mauve*, MALVA VULGARIS, flore  
 majeure, *Off.* MALVA VULGARIS, flore ma-  
 jore, folio sinuato, *J. B.* 2. 949. *I. R. H.*  
 5. MALVA SYLVESTRIS, folio sinuato,  
*J. B. P.* 314. MALVA SYLVESTRIS, ma-  
 jor, *Tab. Icon.* 768. MALVA ERRATICA  
 a. vel Malva equina, *Brunsfels.* MALVA  
 VULGARIS, *Park. Raii Hist.* 599. MAL-  
 VA SYLVESTRIS, *Ger. OMNIMORBIA*, *Non-*  
*ul.*

Sa racine est simple, blanche, garnie  
 de peu de fibres, plongée profondément  
 dans la terre, d'une saveur douce & vis-  
 queuse. Il sort de la même racine plu-  
 sieurs tiges hautes d'une coudée & demie  
 ou plus, cylindriques, velues, remplies de  
 moëlle, branchues, environ de la gros-  
 seur du petit doigt. Ses feuilles sont pla-  
 cées par intervalle sur les tiges, portées  
 sur de longues queues; elles sont arron-  
 dies: celles du bas de la tige sont un  
 peu découpées, & celles du haut le sont  
 davantage, couvertes d'un duvet court,  
 que l'on a peine à appercevoir, d'un  
 verd foncé, crénelées à leur bord. Ses  
 fleurs sortent des aisselles des feuilles  
 plusieurs en nombre, portées sur de longs  
 pédicules, gresles, velus; elles sont am-  
 bles, d'une seule pièce, en cloche, éva-  
 nées, partagées presque jusqu'au bas en

cinq segmens de la figure de cœur, purpurines, rayées de lignes de couleur foncée; & quelquefois elles sont de couleur blanche. Il sort du fond de la fleur un tuyau pyramidal, chargé d'étamines purpurines, porté sur un double calyce dont l'intérieur est partagé en cinq quartiers, & marqué de cinq lignes saillantes. Le calyce extérieur est partagé en trois. Il s'éleve du fond du calyce un pistile attaché à la partie inférieure & au tuyau de la fleur, lequel se change ensuite en un fruit plat, orbiculaire, semblable à un bouton ou à un petit fromage, envelopé du calyce intérieur de la fleur: ce fruit est composé de plusieurs graines de figure de rein, environnées chacune d'une capsule propre & membraneuse, tellement attachée à un poinçon fongueux, & canelé, que chaque canelure reçoit une capsule en manière d'articulation. Cette plante vient d'elle-même le long des haies & des chemins, dans les lieux incultes & sur les décombres. Ses feuilles, ses fleurs & ses graines sont d'un très-grand usage.

*La petite Mauve*, MALVA VULGARIS, flore minore, *Off.* MALVA VULGARIS, folio rotundo, *J. B.* 2. 949. *I. R. H.* 95. MALVA SYLVESTRIS, folio rotundo, *C. B. P.* 314.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 359.  
MALVA SYLVESTRIS, minor, *Tab. Icon.* 769.  
*Park. Raii Hist.* 599. MALVA SYLVESTRIS,  
repens, pumila, *Lob. Icon.* 651.

Toutes les parties de cette plante sont plus petites que celles de la précédente. Sa racine n'est pas plongée moins profondément dans la terre ; & on a peine à l'en arracher. Ses tiges sont plus gresles, plus foibles, & penchées vers la terre ; plus velues, mais garnies d'un duvet plus court : cependant la tige du milieu s'éleve, & est souvent droite. Ses feuilles sont plus petites, plus arrondies ; & celles qui sont au sommet, sont moins découpées : de plus elles sont plus noirâtres, & cependant couvertes d'un duvet blanchâtre. Mais la principale différence consiste dans les fleurs qui sont beaucoup plus petites & d'un pourpre blanchâtre, rayées de lignes purpurines. Cette plante n'est pas moins fréquente que la précédente ; elle vient dans les mêmes endroits. On se sert en Médecine de l'une ou de l'autre indifféremment : leurs racines, leurs feuilles, leurs fleurs & leurs graines sont d'usage.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de feuilles & de racines de Mauve, distillées à la cornue, il est sorti ℥ij. ℥ix. ʒj. gr. lx. de liqueur limpide, presque insipide & sans odeur, obscurément acide : ℥ij.

℥xij. ℥vij. gr. xxxvj. de liqueur limpide, manifestement acide, obscurément austère: ℥j. ℥iiij. gr. xxxvj. de liqueur rousse, empyreumatique, impregnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux : gr. xlviij. de sel volatil - urineux concret : ℥ij. gr. xliij. d'huile.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iv. & elle étoit compacte. Après avoir été calcinée, elle a laissé ℥j. ℥vij. gr. xxvj. de cendres de gris de souris, & compactes, desquelles on a tiré par la lixiviation ℥vj. gr. lxij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij. ℥j. gr. lxvj. & dans la calcination de ℥ij. gr. xlviij.

Le suc de Mauve ne change point la couleur du Papier bleu. Il est un peu visqueux, & il n'a qu'un goût d'herbe fade: il est composé d'un sel essentiel ammoniacal, si bien uni à une grande quantité d'huile & de flegme, qu'ils forment ensemble un suc mucilagineux qui est détruit par le feu dans l'analyse. Cependant c'est de cette substance mucilagineuse que dépend la principale vertu de la Mauve.

Cette plante étoit autrefois d'un grand usage parmi les alimens; elle tenoit presque

presque le premier rang dans les tables. On n'en fait point de cas aujourd'hui; elle est bannie des cuisines, & reléguée dans les Boutiques des Apoticaire. Pithagore dit que les feuilles de Mauve sont très-saines, selon que le rapporte Elien, *varia Historia lib. 4. c. 17.* Les anciens en usoient presque tous les jours pour se rendre le ventre libre. C'est pourquoy les Grecs l'ont appelée Μαλάχη *επο τη μαλασσειν*, à cause de sa vertu mollissante. Martial, *c. 10.* en parle ainsi:

*Exoneraturas ventrem mihi villica*

*Malvas*

*Attulit, & varias quas habet hortus*

*opes.*

Ma fermière m'a apporté de la Mauve, pour me rendre le ventre libre, & d'autres richesses de mon jardin.

Galien assure que la Mauve nourrit fort peu; & il dit que si l'on compare ensemble le suc de Poirée, celui de Laitue, & celui de Mauve on trouvera que le suc de Poirée est composé de parties plus déliées, & qu'il a la vertu détersive; que celui de Mauve est épais & visqueux, & que celui de Laitue tient le milieu entre les deux. Aujourd'hui encore parmi nous il y a des personnes qui au Printems mangent au

commencement de leur repas les têtes & les jeunes pousses de la Mauve, avec de l'Huile & du Vinaigre comme les Asperges, afin d'avoir le ventre libre mais ils doivent prendre garde d'être priés comme Ciceron l'a été. Car il dit dans une lettre à Gallus, *lib. 7. Epist.* qu'il avoit été trompé par la Mauve; & que pour en avoir mangé, il s'étoit attiré un flux de ventre.

L'une & l'autre Mauve humecte, amollit, calme les douleurs, adoucit l'acrimonie de l'urine, & lâche doucement le ventre. Elle tient le premier rang entre les quatre plantes émollientes communes, qui sont la Mauve, la Gu mauve, la Violette noire, & l'Acanthe ou la Branc-Ursine. Quelquefois on en ajoute encore quatre autres moins renommées; savoir, la Mercuriale, la Pariétaire, la Poirée, & l'Arroche. On fait également usage de toutes ces plantes dans les décoctions pour les lavemens & les cataplasmes émolliens. Galien a observé que la Mauve est moins rafraichissante que la Laitue. Cela se reconnoît, dit-il, en appliquant l'un après l'autre un cataplasme fait avec ces deux plantes, sur quelque partie enflammée, comme dans l'érysipèle. Voilà comme on a coutume de les faire. C

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 363  
pile très-exactement les tendres feuilles,  
jusqu'à ce qu'elles n'ayent plus rien de  
rude: par ce moyen on reconnoît manifeste-  
ment que la Laitue est rafraîchissante,  
& qu'il y a dans la Mauve une chaleur  
douce & modérée. En effet on voit par  
l'analyse, que la Laitue contient un sel  
essentiel nitreux, & que la Mauve con-  
tient un sel ammoniacal.

Matthiol assure que l'on donne utile-  
ment le suc de Mauve à la dose de ℥vj.  
ou ℥viij. dans les inflammations des vis-  
cères, aux mélancholiques, aux mania-  
ques, & aux femmes dans les accouche-  
ment difficiles. La décoction des feuilles,  
ou l'eau distillée prise assiduellement, est  
très-bonne dans les ardeurs internes des  
fièvres, dans la péripneumonie, & la  
pleurésie: elles calment la dyssenterie.  
Elles sont utiles dans les inflammations  
& les abcès des reins, de la vessie, & de  
la matrice, dans la dysurie & dans la  
strangurie. Grulingius dit, *in Praxi*, que  
la décoction ou l'eau des feuilles de  
Mauve, à la dose de ℥ij. avec ℥jss. de  
syrop violat, appaise & éteint sur le  
champ, & dès la première dose l'ardeur  
& l'acrimonie d'urine. Foreste assure  
qu'il s'est guéri lui-même de la dysurie  
avec ce remède. M. Chomel, dans son

*Histoire des Plantes usuelles*, propose comme un remède éprouvé dans la dysurie inveterée l'infusion de fleurs de Mauve à la manière de Thé, prise tous les matins jusqu'à ℥j. Amatus Lusitanus *cap. 6. Curation. 58.* & Hochsteter, in *Decad. 6. c. 2. scolio.* vantent beaucoup la Conserve faite de fleurs de Mauve, pour la strangurie, la dysurie, & les autres maladies des conduits urinaires, aussi bien que dans les maladies de poitrine. La décoction des feuilles & des racines avec du Fenouil & de l'Anet donne beaucoup de lait aux nourrices. On prescrit utilement les feuilles, les fleurs & les racines dans les bouillons & les apozèmes calmans & émolliens. On recommande contre les douleurs du calcul le Syrop fait avec le suc de feuilles de Mauve & la Conserve faite avec les fleurs.

Si on prend pendant quelques jours de la décoction des racines ou de graines de Mauve, faite avec de l'eau ou du lait, elle fait cesser la toux avec chaleur; elle guérit les ulcères des poulmons, & on la recommande contre la phtisie. L'usage de la Mauve est fréquent dans les lavemens, que dans tous ceux que l'on prescrit pour amoindrir le ventre & pour calmer les douleurs.

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 365  
des intestins, des reins, de la vessie, &  
de la matrice, il n'y en a point où la Mauve  
ne tienne le premier rang.

On fait aussi avec les feuilles de cette  
plante des fomentations & des cataplas-  
mes pour les appliquer à l'extérieur,  
pour appaiser les douleurs, arrêter les in-  
flammations, tempérer les humeurs âcres,  
abrégier ce qui est rude, dissiper, amol-  
lir & résoudre les tumeurs dures, pour  
faire meurir & faire suppurer les abcès.  
On les fait bouillir dans de l'eau ou dans  
du lait. On mêle souvent de la graisse  
très-pure, ou des huiles, avec la pulpe des  
feuilles exprimée.

**R.** Racines de Guimauve coupées par  
tranches, ℥ij.  
Feuilles de Mauve, de Guimauve,  
de Violette, de Branc-Ursine,  
ana poign. ij.  
Graines de Lin & de Fenugrec,  
ana ℥j.  
Fleurs de Camomille & de Méli-  
lot, ana poign. j.

**F.** bouillir dans s. q. d'eau commune :  
versez la liqueur. Pilez le marc, &  
passez la pulpe au travers d'un ta-  
mis. On peut ajouter sur chaque  
livre de cette pulpe ℥ij. de Sain-  
doux ou d'Onguent d'Althæa, ou ℥j.

Q iij

d'huile de Lis ou de Camomille ; & on fera bouillir ensuite jusqu'à consistance d'Emplâtre.

On recommande d'une manière particulière la décoction de Mauve, pour laver la tête dans la teigne & les ulcères de la tête & dans la croute sèche. Etmuller veut qu'on fasse cette décoction dans de l'eau un peu aiguisée avec une lessive âcre, ou avec de l'urine d'une personne en santé. Mais si la teigne est humide, & qu'il en découle une sanie visqueuse, alors on fait cuire la Mauve avec des Pois dans de l'eau simple, ou dans de la Bière.

D'autres préparent un Onguent ou un liniment avec la Mauve, & sa racine pilée avec du beurre frais du mois de May : ils y ajoutent un peu de Camphre, & font par ce moyen un excellent liniment, selon que l'assure le même Etmuller, pour déterger les endroits attaqués de la teigne d'où découle une sanie.

On emploie les feuilles de Mauve dans le Syrop de Guimauve de Charas ; les graines dans le Syrop d'Hyssope de Mésué, dans le Syrop de Jujubes du même Auteur, dans les Trochisques de Gordon, dans le Looch de Santé de Charas.

*La Rose d'Outremer, ou le Trémier ;*

MALVA ROSEA, *Off.* MALVA ROSEA, folio subrotundo, *C. B. P.* 315. MALVA ROSEA, sive hortensis, *J. B.* 2. 991. *Raii Hist.* 600. MALVA ARBOREA, sive hortensis, *Tab. Icon.* 765. MALVA HORTENSIS, flore simplici, *Eryth.* HASTULA REGIA, *Gesn. Horti*, cui & MALVA ROMANA, *Tab. Icon.* 765.

Sa racine est longue, blanche, contenant un mucilage de même saveur que la Mauve sauvage. Sa tige s'éleve à la hauteur d'un arbrisseau; elle est épaisse, solide, velue, garnie de quelques branches. Ses feuilles qui naissent alternativement, portées sur des queues médiocrement longues & velues, sont larges: celles du bas & celles qui sortent les premières, sont arrondies; & les autres sont anguleuses, ayant cinq ou six découpures, crénelées à leur bord, d'un verd foncé en dessus, blanchâtres en dessous, velues des deux côtés: cependant leur duvet est si court en dessus, qu'on a bien de la peine à l'appercevoir. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, tantôt seules à feuilles, tantôt deux à deux, ou trois à trois, portées sur des pédicules courts, & qui deviennent successivement plus nombreuses, de la grosseur d'une Rose ordinaire,

d'une seule pièce, en cloche, évasées, & presque divisées en cinq parties jusqu'au fond, de couleur rouge ou de pourpre, ou de sang foncé, ou de chair, ou blanche, quelquefois jaune : & ces fleurs sont tantôt simples, & leur centre occupé par un cône garni de sommets jaunâtres & purpurins ; tantôt elles sont doubles. Elles sont portées sur un double calyce couvert d'un duvet blanchâtre : elles laissent après elles un fruit aplati comme une pastille, semblable à celui de la Mauve, mais plus grand. On cultive cette plante dans les jardins : ses fleurs sont d'usage.

La plante même, dit Etmuller, est moins tempérée que les fleurs, sur-tout celles qui sont rouges, en qui il se trouve une douce astringtion, & qui ont été mises pour cela par Paracelse au nombre des vulnéraires. S. Pauli recommande comme un remède d'une très-grande vertu, un gargarisme fait avec ces fleurs dans du lait, pour les maladies des amygdales Etmuller vante ce gargarisme anodyn dans l'inflammation des amygdales, dans l'angine & l'inflammation de la gorge : & même ces deux Auteurs assurent que la poudre de ces mêmes fleurs desséchée, mêlée dans du Miel écumé & avec un peu d'Alun, est un remède très-efficace contre la cor-

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 369  
rosion de la bouche & des gencives, &  
leur relâchement qui vient du scorbut.

---

M A L U S.

*Pommier.*

PAR le mot de *Malum* on entend tous les fruits qui sont couverts d'une peau molle, parmi lesquels les Pommes tiennent le premier rang. Le mot de *Pomum* est encore plus général, & sa signification est plus étendue que celle de *Malum*: car quelques-uns comprennent sous ce nom les Noix elles-mêmes: d'autres les en distinguent, en ce que *Pomum* signifie tout fruit dont l'extérieur est bon à manger, & dont le dedans est dur; & le mot de *Nux* ou *Noix* convient à tout fruit, dont l'écorce extérieure est dure, & la substance intérieure bonne à manger.

Le Pommier est un arbre très-connu: On en distingue de deux espèces, l'une cultivée, & l'autre *sauvage*. Le Pommier cultivé est encore de deux sortes; savoir, le grand; & le petit: le grand s'éleve à la hauteur d'un arbre médiocre, & le petit ne surpasse à peine les arbrisseaux. Le fruit de tous les Pommiers s'appelle *Pomme*.

*Le Pommier cultivé*, MALUS SATIVA, est un arbre le plus souvent plus étendu en largeur qu'il n'est haut. Son écorce est raboteuse, souvent couverte de mousse, de couleur cendrée en dehors, jaune en dedans, & plutôt lisse que rude: son bois est blanc ou blanchâtre, fragile, médiocrement dur, très-propre pour plusieurs instrumens, & facile à tourner. Ses racines ne sont pas en grand nombre ni fort profondes, mais étendues sous la superficie de la terre. Ses feuilles sont oblongues, arrondies, obtuses ou pointues, plus velues en dessous qu'en dessus, surtout quand elles sont jeunes, crénelées à leurs bords, placées alternativement. Ses fleurs sont nombreuses, portées sur des pédicules courts & velus: elles ont une bonne odeur, & sont en rose, composées de cinq pétales blancs ou purpurins, placés en rond, garnis à leur milieu de sommets jaunâtres, & renfermés dans un calyce verd partagé en cinq quartiers, lequel se change ensuite en un fruit charnu, presque sphérique, creusé le plus souvent en manière de nombril des deux côtés; partagé en cinq loges, & rempli de graines calleuses & oblongue

Les fruits des Pommiers, ou les Pomes, sont de différente figure & de diffé-

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 371  
rente grosseur. Les unes sont rondes,  
d'autres en forme de Poire, & quelques-  
unes sont anguleuses. Il y en a aussi de la  
grosseur des deux poings, d'autres mé-  
diocres, & d'autres très-petites. Les unes  
& les autres sont couvertes d'une peau  
pâle ou jaunâtre, quelquefois rouge en  
tout ou en partie, rarement de couleur  
grise ou tirant sur le verd de mer: sous  
cette peau se trouve une chair ou une  
pulpe douce, odorante quand les Pommes  
sont mûres, & dure dans celles qui sont  
vertes ou sauvages; d'une saveur douce,  
ou un peu acide & vineuse, ou acide &  
douce, mais austère & acerbe dans les  
Pommes sauvages. Chaque Pomme est  
portée sur une queue qui est différente  
en longueur & en grosseur; laquelle s'atta-  
che à la partie inférieure, qui est le plus  
souvent creuse, rarement saillante: à la  
partie opposée ou à la partie supérieure est  
ce que quelques-uns appellent *πυθμίν*,  
d'autres *ὀμφαλός*, nombril, ou cavité sur  
laquelle étoit portée la fleur: au cœur du  
fruit, ce que Scribonius appelle *Volva*,  
sont cachées des graines oblongues, obtu-  
ses, pointues du côté qu'elles regardent  
la queue, noires quand elles sont mûres,  
séparées par des cloisons membraneuses,  
cartilagineuses, ou comme par des parois

mitoyennes, de sorte que chacune a sa cellule: quelquefois aussi on en trouve deux dans la même cellule. La moëlle de cette graine est blanche, & d'une saveur douceâtre.

J. Rai ne reconnoît qu'une espèce de Pommier. Il croit que cette infinité de différentes espèces que l'on rapporte, n'est qu'une variété qui dépend de quelques accidens, de la grandeur, de la figure, du tems de la maturité; & qui tire son origine de la culture, puisque les graines produisent tous les jours de nouvelles variétés de Pommiers: & on croit aussi qu'il y a des variétés qui viennent de la greffe, & que par ce moyen le suc acerbe ou acide devient doux.

Le Pommier se plaît par-tout, excepté dans les pays chauds; mais il se plaît sur-tout dans les lieux tempérés ou même humides, & qui ne sont pas trop froids. Il est rare dans le milieu de l'Italie & de la Provence, à cause de la chaleur du climat: il est cultivé avec soin & fort célèbre dans la Normandie, à cause de la boisson qu'on en fait en ce pays.

On sert les Pommes sur nos tables au dessert, presque pendant toute l'année. Nous avons déjà dit qu'elles sont fort différentes: il seroit difficile & inutile de les

rappporter toutes ici. Cependant nous allons indiquer celles qui sont le plus en usage parmi nous.

*Les Pommes de Paradis*, MALA PARADISIANA, *Ruel. de Nat. Stirp.* 251. POMA seu MALA PRÆCOCIA, *Tab. Icon.* 998. Elles sont très-petites, d'une douceur mielleuse, & viennent si promptement qu'on les regarde comme des Pommes de Printems: elles passent très-vîte; les unes sont blanches, & les autres rouges.

*Les Pommes de Rambour*, POMA RAMBURA, *Ruel. de Nat. Stirp.* 251. Elles sont grosses, arrondies, fragiles, fort douces au goût, & si tendres qu'elles fondent dans la bouche: mais on ne peut les garder long-tems. Elles se cuisent aisément devant le feu, & on les destine pour les malades.

*Les Pommes de Courpendu*, ou de *Capendu*, ou *Pommes de Bardin*; POMA CAPENDUA, *Ruel. de Nat. Stirp.* 251. POMA CAPENDUTA, CURTIPENDIA, sive CURTIPENDA, *Carol. Steph. Præd. rustic.* 147. MALA CESTIANA quibusdam, *Lugd.* 286. MALA CURTIPENDUIA dicta, *J. B.* 1. 21. Ces Pommes sont ainsi appellées, parcequ'elles sont attachées à une queue courte; ou bien leur nom de *Carpendula* vient du Grec *Καρπος*, fruit, selon Louis

Duret, parcequ'elles tiennent le premier rang parmi les fruits: elles sont d'une grosseur médiocre, de couleur tantôt cendrée, tantôt rouge, tantôt rousse: elles sont dures, d'une bonne odeur, agréables au goût, & elles durent long-tems.

*Les Pommes de Renettes*, RENETEA, MALA PRASOMILA, C. B. P. 433. POMA RENETEA, Carok. Steph. Præd. rustic. 147. Elles sont très-communes, d'une saveur douce & acide: on en distingue plusieurs espèces, il y en a de vertes, de blanches, de rousses & de grises; celles-ci sont les plus recommandées.

*Les Pommes d'Apis*, ROSEA MALA, & POMA APPIANA, P. Gontier, de Sanit. tuend. 196. MALA APIOLA, & MILEROSA, Matth. On en distingue deux espèces, les grandes, & les petites; elles sont d'une très-belle couleur blanche & de Rose, sans odeur, fort recherchées des Dames de qualité & des autres personnes délicates, à cause de la beauté de leur couleur, & de leur eau délicieuse qui remplit la bouche, & appaise la soif.

*Les Pommes de Calvilles*, PASSIPOMA, seu CALVILÆA, P. Gontier, de Sanit. tuend. 196. PASSIPOMA, Ruel. de Nat. Stirp. 251. Elles sont d'une grosseur médiocre, approchant de la figure de la

Poire : leur chair est douce, suave, fort tendre, très-agréable au goût; & quand elles sont mûres, leurs graines font du bruit intérieurement, quand on agite les Pommes. On en distingue trois espèces; les *Calvilles blanches* qui sont sans odeur; les *Calvilles claires*, & les *Calvilles rouges*, ou *Calvilles d'Automne*. Les *Calvilles rouges* sont rouges en dehors & en dedans, d'une odeur suave & comme de Violette: elles s'appellent ERYTHROME-LON MAGNUM, PARISIACUM, J. B. I. 14. Les *Calvilles* me paroissent surpasser toutes les autres Pommes par leur saveur exquise, sur-tout quand elles ne sont pas trop mûres: car alors elles sont farineuses; mais elles passent bien vite.

Les *Pommes de Chataignier*, ou de *Martange*, POMA CASTINIA, Ruel. de Nat. Stirp. 252. sont oblongnes, dures, d'une grosseur médiocre, d'une saveur un peu austère, & qui approche de la Chataigne.

Les *Pommes de Francatu*, POMA FRANCETURA, Ruel. de Nat. Stirp. 252. Elles sont grosses & arrondies, de couleur en partie rouge, en partie jaune, & d'une saveur acerbe, agréable, qui se change en une saveur douce. On peut les garder longtemps, & elles passent l'année.

*Les Fenouillettes, ou Pommes d'Anis;* POMA FENICULATA, sont oblongues, d'une grosseur médiocre, de couleur de gris de fer, d'une saveur agréable, douce, sucrée, & qui approche de l'Anis ou du Fenouil, d'où leur est venu leur nom.

Ces Pommes & une infinité d'autres espèces n'ont pas la même qualité; & c'est se tromper que de n'en pas faire la distinction. Par rapport à leur saveur à laquelle le Médecin fait principalement attention, les unes sont douces & d'une odeur agréable, comme nos *Calvilles*. D'autres sont dures & acides, comme les *Renettes*, qui deviennent parfaitement douces avec le tems, & qui passent pour très-salutaires étant fort tempérées: elles conviennent très-bien aux estomacs froids & foibles; elles les rétablissent & leur fournissent une excellente nourriture médicamenteruse. D'autres sont purement acides, comme celles que nous appellons *Pommes Cousinates*; elles rafraîchissent & conviennent à l'estomac qui est rempli d'humours épais & grossières, parceque ces fortes d'acides les divisent & les détergent: cependant elles causent des vents & des obstructions dans le ventre, & elles nuisent aux nerfs, si on en mange de crues trop souvent. Il y en a d'autres qui sont

aqueuses & d'une faveur fade, dont on ne fait point d'usage, parcequ'elles se corrompent facilement dans l'estomac. Quelques-unes sont austères, comme celles de *Marrange*: leur substance est grossière, elles passent lentement dans les intestins, elles les resserrent & les fortifient; elles causent des coliques, quand on en prend sans modération.

On doit rejeter toute sorte de Pommes cueillies avant quelles soient mûres. Car elles sont difficiles à digérer, elles passent lentement, elles sont d'un mauvais suc, & elles nuisent extrêmement: c'est pourquoy les enfans & les femmes sont attaquées de différentes maladies fort considérables, pour s'être remplis l'estomac de Pommes qui n'étoient pas mûres. Tous les fruits crus & cueillis récemment sont venteux, se digèrent difficilement dans les estomacs foibles, & causent des coliques; & quelques-uns les disent ennemis des parties nerveuses. Nos Pommes de Renettes, que l'on garde pour l'Hyver & jusqu'au Printems suivant, sont excellentes: elles ne sont pas si crues, ni si humides, ni si venteuses; car elles acquièrent par le tems la maturité qu'elles n'avoient pas recues du soleil.

Dans le tems de la récolte des Pommes

il faut séparer avec soin celles qui sont tombées, de peur qu'elles ne corrompent les autres. On les cueille dans un tems serein, & on les place sur des planches, ou sur de la paille de Froment dans un lieu frais, & dont les fenêtres sont tournées du côté du septentrion, ou on les ensevelit dans des monceaux d'Orge. Quelques-uns les renferment dans des tonneaux : ils font un lit de paille, un lit de Pommes, & ainsi de suite ; & quand le tonneau est plein, ils le ferment exactement pour qu'il ne recoive point d'air ; & de cette manière on conserve les Pommes jusqu'au Printems. On nous en apporte tous les ans une grande quantité d'Auvergne, conservées de cette façon.

Il faut prendre garde que les Pommes ne se gèlent dans le grand froid. C'est pourquoi quand la gelée commence, on jette des couvertures dessus ou de la toile mouillée, ou une grande quantité de paille, sur-tout d'Avoine ; ou on les place dans une cave fort profonde, où elles se conservent très-bien contre la gelée la plus forte. S'il arrive par négligence qu'elles soient gelées, il ne faut pas les approcher du feu pour les dégeler, mais les jeter dans de l'eau très-froide ; car de cette façon la glace qui étoit à l'inté-

rieur, couvre peu de tems après la superficie extérieure, ce qui est certainement bien surprenant. La même chose arrive non-seulement aux œufs qui sont gelées, mais encore à toutes les parties du corps humain : c'est pourquoi quand les talons des piés sont gelés, il est bon de faire la même chose.

On corrige les mauvaises qualités de toutes les Pommes, & sur-tout leur qualité venteuse, en les faisant cuire. On les cuit de différente manière, on les cuit devant le feu, on les fait bouillir, on les frit, & on les assaisonne de différente manière avec le Sucre, le beurre & quelques aromates. On en fait des gâteaux & différente pâtisserie, de la marmelade & de la gelée. On les coupe par le milieu, on en ôte les pépins & les membranes, & on les fait sécher au four.

Quoique les Pommes soient très-agréables à toute sorte de nations, & qu'on en serve sur toutes les tables à cause de leur bonne odeur & de leur douce saveur, & qu'on en trouve dans toutes les Boutiques des Apoticairees où on se sert de leur suc pour la confection d'Alkermes, le Syrop du Roi Sapor, & leur pulpe pour l'Onguent ou Pommade des Boutiques; cependant les Arabes en pensent

d'une manière très-désavantageuse. Averrhoës , 5<sup>o</sup>. *Collig. cap. 40.* s'exprime ainsi : „ Les Pommes engendrent des „ vents considérables dans la seconde & „ troisième digestion ; elles sont capables „ de produire la phthisie & la fièvre „ hectique ; parceque les vents qu'elles „ produisent , sont capables de corroder „ les artères du poumon. “ Sim. Sethi dit qu'elles sont contraires aux nerfs par une qualité particulière. Rhases, *ad Almanzorem*, dit que les Pommes remplissent l'estomac d'humeurs visqueuses ; & il assure, *in Aphorismis*, que les Pommes âcres font perdre la mémoire. Hippocrate enseigne aussi, *lib. 5<sup>o</sup>. Epidem. sect. 7.* que les Lentilles, les Pommes douces & les légumes nuisent aux yeux : & il dit, *lib. 3<sup>o</sup>. de Dieta. 9. 4.* „ Les Pommes „ sont trop fortes pour que la nature „ humaine puisse les supporter. Il faut „ donc bien mieux s'en abstenir : cepen- „ dant si quelqu'un en mange avec d'au- „ tres alimens , il ne fait point de faute „ dans la diète. “

C. Hoffman prouve la mauvaise qualité des Pommes par l'exemple d'un certain Jurisconsulte appelé Scipion Gentil ; il étoit attaqué de vertige , & traité sans succès par deux célèbres Médecins. „ On

„écrivit, dit-il, à Matthieu qui vivoit  
„alors en Angleterre, & il répondit: Vous  
„mangez trop de Pommes crues après  
„votre dîner & votre souper: elles se  
„corrompent au-delà de ce qu'on peut  
„dire. Renoncez-y, & vous vaincrez la  
„maladie; ce qui arriva en effet comme  
„il l'avoit prédit. “ S. Pauli, *in Quadr.*  
*Botan.* n'est pas plus favorable aux Pom-  
mes: il raconte à l'âge de soixante & trois  
ans, que depuis l'âge de quarante ans il  
étoit attaqué de palpitations de cœur qui  
duroient des mois entiers, & sur-tout vers  
l'Automne, qui s'augmentoient de beau-  
coup par l'usage des Pommes crues. Voici  
ses paroles: „ Qu'on vante, tant qu'on  
„voudra, l'usage des Pommes contre les  
„symptomes les plus considérables du  
„cœur, je ne m'y oppose pas; pour moi,  
„qui jusqu'ici n'ai point eu d'aversion  
„pour les Pommes douces, quoique  
„crues, après le dîner & le souper, je me  
„suis aperçu évidemment qu'elles m'a-  
„voient causé, non le vertige comme à  
„Scipion Gentil, mais la palpitation de  
„cœur qui auroit été bien plus incom-  
„mode, si je ne m'étois fait saigner au  
„commencement de l'Automne. Je m'ab-  
„stiens de ces Pommes crues, quoique  
„douces; & j'en mange rarement, sur-

„ tout depuis que j'ai été attaqué une ou  
 „ deux fois du cochemar pendant la nuit,  
 „ pour m'être rassasié la veille de Pom-  
 „ mes crues que je trouvois fort agréa-  
 „ bles. “

Galien, *de Cibis* 8°. dit que les Pommes & les Poires sont plutôt un médicament qu'un aliment. Il prouve que le suc des Pommes est nuisible, parcequ'il s'aigrit & fermente comme du moût, aussitôt qu'il est exprimé: ce que l'on doit entendre des Pommes crues. Le même Auteur dit, *Lib. de Victu attenuante*, 2°. que les Pommes cuites sont moins nuisibles.

L'Ecole de Salerne en parlant des alimens qu'il faut éviter, s'exprime ainsi chap. VII.

*Persica, poma, pyra & lac, caseus,  
 & caro salsa,*

*Et caro cervina & leporina, bovina,  
 caprina:*

*Atrâ hæc bile nocent, suntque infirmis  
 inimica.*

Les Pêches, les Pommes, les Poires, le lait, le fromage, la viande salée, celles de cerf, de lièvre, de bœuf, de chèvre; toutes ces choses sont nuisibles par la bile noire qu'elles produisent, & sont ennemies des personnes foibles.

Elles passent aussi, dit Arnaud de Villeueve, *Commentariis in Scolam Salernitanam*, pour engendrer le calcul dans ceux qui s'en rassasient.

J. Bauhin dit qu'il a appris par sa propre expérience que la substance fongueuse des Pommes est nuisible aux estomacs froids, & contraire aux intestins. Car outre qu'elles restoient long-tems dans son estomac, elles excitoient encore des vents & des coliques; de sorte qu'il a été obligé de n'en manger ni de crues, ni de cuites. Mais il supportoit plus aisément les seiches, soit crues, soit cuites; & il les digéroit mieux. Ridlin a observé, *in Act. Lips. ann. 1709. p. 317.* qu'elles produisoient quelquefois l'hydropisie anasarque, si on en prend une trop grande quantité.

Mais, quoiqu'en puisse dire les ennemis des Pommes, elles donnent une nourriture ordinaire & très-salutaire aux personnes saines, & qui bien-loin de nuire à quelques malades, est même utile, surtout aux mélancholiques qui en mangent au dîner & au souper, & qui ne boivent que de l'eau: car de cette manière elles se digèrent alors facilement; mais si on fait usage du Vin, elles se digèrent plus difficilement. Il faut cependant

avouer qu'elles ne conviennent pas à tous les tempéramens , qu'il n'en faut pas manger une trop grande quantité , qu'elles doivent être bien mûres , & qu'il faut souvent préférer celles qui sont cuites à celles qui sont crues. Il ne faut pas non plus les manger seules , mais avec d'autres alimens , & sur-tout avec du pain ; & on doit en proportionner les différentes espèces aux tempéramens & aux maladies différentes.

Galien lui-même nous apprend que chaque sorte de Pommes contient des qualités estimables , & qui doivent les faire recevoir sur les tables. Il faut faire usage des Pommes austères , lorsque l'estomac est foible , ou à cause d'une intempérie chaude , ou parcequ'il est fort humide ; & employer les Pommes acides , quand le suc épais qui s'est amassé dans l'estomac , n'est pas fort froid. Elles humectent le ventre , & procurent des selles en incisant les humeurs épaisses qui sont dans l'estomac ; mais si elles trouvent l'estomac pur & exempt d'humours corrompues , elles resserrent encore plus le bas ventre. Les Pommes douces , & qui tirent sur le chaud , conviennent à l'estomac froid ; elles lâchent le ventre , elles ne causent point de vents ,  
&

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 385  
& passent pour être fort salutaires. Je  
préfère à toutes les autres Pommes, les  
Calvilles qui sont tout-à-fait douces, & les  
Rennes qui sont douces & aigrettes,  
& qui deviennent parfaitement douces,  
quand elles sont gardées pendant quelque  
tems. Les uns & les autres ont une bonne  
saveur, & une douce odeur. C'est pourquoi  
on les met avec raison au nombre des cor-  
diaux, eu égard à leurs parties subtiles.

Dans l'analyse chymique de lbv. de  
Rennes sans les graines, les membra-  
nes cartilagineuses & la peau, distillées  
à la cornue, il est sorti lbj. ℥ix. zj. gr.  
x. de liqueur limpide, presque sans  
odeur & insipide, obscurément acide :  
lbj. ℥ix. zvj. gr. xxxvj. de liqueur ma-  
nifestement acide & de plus en plus, en-  
suite de plus en plus austère : ℥iij. zvj.  
gr. xlij. de liqueur rousse, empyreumati-  
que, fort acide, & fort austère : zj. gr.  
xx. d'huile épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la  
cornue, pesoit ℥v. laquelle étant calci-  
née pendant 6. heures, a laissé zj. gr.  
xiv. de cendres, dont on a tiré par la lixi-  
vation zj. gr. xxxvj. de sel fixe purement  
alkali. La perte des parties dans la distil-  
lation a été de ℥iij. ziv. gr. xlvij. & dans  
la calcination de ℥iv. zvj. gr. xlvij.

Les Pommes de Calvilles ont donné des liqueurs moins austères, un peu moins acides, & une huile moins grossière. Les unes & les autres Pommes pilées & exprimées ont donné une saveur douce, un peu muqueuse, presque semblable au moût, qui devient vineuse par la fermentation, & qui s'aigrit enfin. Le suc fermenté & vineux donne beaucoup d'Esprit ardent par la distillation. Les Pommes & leur suc répandent une odeur pénétrante, & quelquefois si violente qu'elle incommode. Elles contiennent un sel essentiel tartareux, mais plus subtile que le suc de Raisins; lequel se volatilise & se dissipe dans l'air par la fermentation même la plus légère. C'est par ces parties subtiles, salines, acides, entremêlées & unies avec des parties sulfureuses ou muqueuses, que les Pommes & leur suc sont fort utiles contre la mélancolie hypochondriaque, & les autres maladies mélancholiques, en divisant le sang & les humeurs trop épaisses, en atténuant, en excitant une douce fermentation dans le sang, & en levant les obstructions. Elles guérissent souvent la palpitation du cœur & les mouvemens spasmodiques; & c'est pour cela qu'on les compte parmi les cordiaux. Elles la

chent doucement le ventre , même dans les hypochondriaques qui sont fort referrés; elles tempèrent & envelopent la bile subtile & âcre , & elles sont fort utiles dans les fièvres ardentes : elles appaisent la soif ; & on en donne utilement la décoction en boisson , ou des juleps. Elles sont encore utiles dans la jaunisse , dans l'engorgement du foie & des glandes du méfentère. Les Pommes dont les parties les plus subtiles se sont dissipées quand on les cuit , ont par leur suc mucilagineux & tartareux , une vertu détensive , émolliente , capable d'enveloper les parties nuisibles , & qui appaise & tempère les mouvemens impétueux du sang : elles calment la toux , & aident l'expectoration ; & on les emploie dans les décoctions béchiques. Elles donnent un aliment médicamenteux utile aux phtisiques , & à ceux qui sont attaqués de la fièvre hectique. Le petit Lait dans lequel on a fait bouillir des Pommes de Renettes , ou des Pommes acides , tempère les viscères échaufés , appaise l'effervescence des humeurs , adoucit l'acrimonie , leve les obstructions , amollit & lâche doucement le ventre.

℞. Du petit Lait fait avec la pressure  
de veau.

℥ij.

R ij

Pommes de Renettes odorantes,  
coupées par tranches, N<sup>o</sup>. ij,  
F. bouillir pendant une demi-heure,  
Passez, & délayez dans la colature  
du Syrop de Pommes simple, ou  
quelqu'autre selon l'indication.

F. prendre au malade de tems en tems,  
ou le matin à jeun, ou de trois heu-  
res en trois heures, ou de quatre  
heures en quatre heures, à la dose  
de ℥v. ou ℥vj. pour chaque prise.

℞. Racines de Chicorée, de Fraiser,  
ana ℥ij.

Ecorce de Tamaris & de Caprier,  
ana ℥ss.

F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune  
réduite à ℔iijs. Alors ajoutez une  
Pomme de Renette coupée par tran-  
ches; feuilles d'Aigremoine, d'Hé-  
patique, de Scolopendre, & de Cé-  
terac, ana poign. j.

Sommités de Houblon, demi-poign.  
F. bouillir pendant un demi-quart  
d'heure. Passez. Ajoutez à la cola-  
ture Syrop de Pommes ou de Violet-  
tes, ℥iij.

Partagez cet apozème apéritif en  
six prises.

℞. Orge perlé, & Riz, ana ℥ss.

Racines de Chien-dent, poign. j.

F. bouillir dans ℥iv. d'eau commune réduite à ℥iij. Alors ajoutez

• Réglisse ratissée & pilée, ℥j.

Raisins secs, dont on aura ôté les pepins, ℥℞.

Figues & Dattes, ana N<sup>o</sup>. iv.

F. bouillir pendant un quart-d'heure.

Ajoutez sur la fin une Pomme de Renette cuite devant le feu. Passez cette décoction pectorale.

Gesner faisoit manger avec succès pour les maladies du poumon & la difficulté de respirer une Pomme creuse, remplie d'une dragme d'Encens, & cuite devant le feu. On recommande fort ce remède contre la pleurésie. Il guérit quelquefois en excitant la sueur. Quelques-uns préparent une Teinture ou un Extrait de Mars utile pour l'obstruction des viscéres, en versant du suc de Pommes acides sur de la Limaille d'acier. D'autres mêlent du sel de Mars avec du Syrop de Pommes simple ou purgatif, pour guérir la cachéxie des enfans, & même pour détourner le rachitis qui commence.

℞. Sel de Mars, ℥ij.

F. dissoudre dans ℥j. d'infusion de Gentiane. Ajoutez Syrop de Pommes simple, ℥ix. La dose de ce mélange est depuis ℥℞. jusqu'à ℥j. deux fois le jour.

On recommande fort à l'extérieur un cataplasme de pulpe de Pommes cuites ou au feu ou dans de l'eau, ou dans du lait, & réduites en bouillie, pour l'ophthalmie, les inflammations & les douleurs des yeux, & même quand ils ont reçu quelque coup ou quelque contusion. On applique aussi fort utilement les Pommes pourries pour les inflammations ou les tumeurs des yeux, S. Pauli rapporte, *Quadr. Botan.* un exemple mémorable. „ Je me souviens ( dit-il ) qu'une „ Dame de qualité m'a avoué qu'ayant la „ cuisse gangrenée, elle en avoit été gué- „ rie entièrement, pour avoir appliqué „ une ou deux fois un cataplasme de „ Pommes pourries sans aucune autre „ chose, selon qu'un certain Lithotomiste „ de Stralsfund lui avoit conseillé. “

Etmuller vante fort une Eau de Pommes pourries, distillée à l'alambic, pour toute sorte d'inflammation & de gangrene, aussi-bien que pour arrêter le sang qui coule des plaies, pour les vieux ulcères malins & putrides, de quelque cause qu'ils viennent, & même pour la brûlure. „ Si on dissout dans cette Eau „ ( dit cet Auteur ) du Mercure doux, „ ou du Sucre de Saturne, elle est ex- „ cellente pour les ulcères phagédeni-

ques, téléphiens & malins. Elle a été  
 „ éprouvée par plusieurs, & elle passe  
 „ pour un secret. Elle est encore utile pour  
 „ le cancer putride & corrosif: on trempe  
 „ un linge plié en quatre, dans cette Eau,  
 „ & on l'applique sur la partie malade;  
 „ & il est constant par les expériences des  
 „ Chirurgiens, que ce remède n'est pas  
 „ seulement utile pour le cancer, mais  
 „ encore pour les ulcères corrosifs. “  
 Ce sont les propres paroles d'Etmuller,  
 qui dit encore que cette Eau est excellente  
 pour la brûlure, étant mêlée avec du  
 Sucre de Saturne, étendu sur un linge,  
 & appliqué sur la partie.

On emploie le suc de Pommes dans la  
 Confection Alkermes *de Charas*, dans le  
 Syrop de Pommes laxatif *du Roi Sapor*,  
 & dans le Syrop de Pommes composé  
 de M. Blondel, *Collect. Pharm. Penich.*  
 On se sert des Pommes de Renettes dans  
 l'Onguent ou Pommade des Boutiques  
*de Charas.*

De toutes les boissons que l'on fait  
 avec les fruits, celle de Pommes tient  
 le premier lieu après le Vin. Les habi-  
 tans de la Basse-Normandie en font sur-  
 tout usage, & ils lui donnent le nom  
 de *Cidre*. On en use aussi fréquemment  
 dans le pays des Basques & dans quel-

ques autres pays d'Espagne, où il y a peu de Vin, à cause du terroir qui n'y est pas propre. Voici à peu près la manière dont on fait le Cidre.

On cueille les Pommes dures, pleines de beaucoup de suc, vers le milieu du mois de Septembre, dans un tems serein. On en fait des tas qu'on laisse exposés au soleil pendant trente jours, afin que l'humeur aqueuse superflue se dissipe. On les laisse jusqu'à ce qu'elles soient à leur premier degré de maturité; ce que l'on connoît lorsqu'elles répandent une odeur agréable: car si elles étoient trop mûres, le Cidre seroit foible & aqueux. Ensuite on les pile sous des meules qu'on fait tourner; on les porte sur le pressoir, & on en met le suc dans des cuves, où il bout comme le Vin. Si les Pommes ont une saveur trop âpre, & qu'elles soient trop dures & de peu de suc, on jette un peu d'eau ou dans les cuves, ou sur le pressoir, afin qu'elles s'écrasent plus facilement, & que le Cidre ne graisse pas. Le suc qui sort le premier, avant que les Pommes soient écrasées sous le pressoir, mais quand elles sont seulement pilées grossièrement sous la meule, est le plus doux & le meilleur; & on peut le renfermer séparément dans des tonneaux.

Quand les Pommes qui sont restées dans les cuves, ont suffisamment fermenté & bouilli, on les met au pressoir, & on en tire un suc qui est plus fort ou un peu plus vif, & que l'on peut dire plus vineux que le précédent. On le met dans des tonneaux, où il fermente de nouveau & se purifie; & lorsqu'il est bien clair & séparé des particules hétérogènes, on le renferme dans des vaisseaux que l'on bouche exactement. On fait le petit Cidre en pilant le marc du premier; on y verse beaucoup d'eau, on le macère, & il fermente: c'est le plus foible, & on le réserve pour les domestiques.

Il y a encore une autre manière de faire le Cidre, mais qui n'est pas si bonne que la précédente. On pile & écrase les Pommes, & on les jette dans un tonneau, que l'on remplit d'eau: on macère, on laisse fermenter, on écume, jusqu'à ce que l'eau soit chargée de la vertu des Pommes, & qu'elle ait un goût vineux: on le conserve ensuite pour l'usage.

Le Cidre est de différence espèce selon la couleur, la saveur & la manière de le faire: il y en a de couleur rougeâtre, comme celui qui se fait de Pommes rouges en dehors & en dedans; il y en a de jaune & de couleur de Citron. C'est-

pourquoi quelques-uns prétendent que le mot de Cidre vient de *Cidrum* par corruption pour *Citrum*. D'autres cependant le font venir de *Sicera*, ancien mot Hébreu qui est devenu Latin, & signifie toute sorte de liqueur qui peut enyvrer sans être du Vin. Il y a encore du Cidre qui est limpide comme de l'eau.

On fait un excellent Cidre avec des Pommes douces & de bonne odeur : il est doux & piquant en même tems ; il échauffe médiocrement, il nourrit assez, & il est utile pour tous les estomacs froids : quand il est nouveau, il cause des vents.

Le Cidre que l'on fait avec des Pommes un peu acides, en a le goût : il devient clair en Esté, il échauffe moins, il étanche la soif ; mais il est trop froid & trop crud, il se digère très-difficilement, & nourrit fort peu. Le Cidre qui est acide, soit à cause des Pommes acides dont il est fait, soit qu'il ait contracté cette qualité par le tems, passe facilement, est fort utile pour le foie & l'estomac, lorsque ces viscères sont échauffés ; réprime la bile, & arrête les vomissemens & les flux de ventre bilieux.

Si on mêle ensemble des Pommes douces & acides, le Cidre qu'on en tire, est

bientôt acide ; mais on ne doit pas le rejeter entièrement.

Le Cidre que l'on fait avec les Pommes sauvages , se conserve plus long-tems ; mais il n'est pas si agréable : il est âpre , & peu utile pour la santé ; & on ne doit en faire usage que long-tems après qu'il a été fait.

Toute sorte de Cidre nouveau & qui n'est pas encore clarifié , n'est point salutaire ; il produit des obstructions , des maux de tête , & il nuit à l'estomac : mais celui de Pommes cueillies dans le tems convenable , assez mûres , & qui n'ont pas été conservées trop long-tems , pourvu qu'il soit bien clarifié , & qu'on le boive dans son moyen âge , est le plus salutaire de tous. Car alors il a presque la force du Vin, il humecte , & nourrit ; il ne porte pas à la tête , il n'échauffe pas les viscères : il passe pour être fort utile aux convalescens , aux phthifiques , & sur-tout aux mélancholiques. Celui qui est vieux , n'est pas si estimable.

*Le Pommier sauvage* , MALUS AGRESTIS , est ordinairement moins haut que celui que l'on cultive ; il est plus tortueux , plus branchu , plus raboteux , & son bois est plus dur & plus ferme. La division de ses branches & de ses ra-

meaux, qui est sans aucun ordre, le fait connoître aisément. Ses feuilles sont ordinairement plus petites & plus étroites que celles du Pommier cultivé. Ses fleurs sont semblables, mais souvent plus petites, d'une très-bonne odeur, & quelquefois rougeâtres. La différence se trouve sur-tout dans le fruit, qui est petit, de la grosseur d'une Noix ou d'une Nêfle, mais plus arrondi, porté par un pédicule longuet & gresse, couvert d'une peau verte & jaunâtre par la suite, & quelquefois d'un beau rouge. Mais ils n'approchent jamais, par la mollesse de leur substance, ni par leur saveur, des Pommiers cultivés, pas même des moins estimés, ni de ceux qui sont très-acides & austères. Ils sont si astringens & si acerbés, qu'on ne peut les manger, quand même ils seroient cuits ou préparés de quelque manière que ce soit. Il y a aussi beaucoup d'espèces de Pommiers sauvages; il seroit inutile d'en faire l'énumération: on en trouve fréquemment dans les forêts & dans les haies.

Les Pommes sauvages sont fort austères, acides & astringentes, aussi-bien que le suc que l'on tire en les pilant, ou en les mettant au pressoir. Quelques-uns en font usage, & lui donnent le nom de

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 397  
Verjus. On dit que les poissons que l'on fait cuire dans ce suc, deviennent plus fermes & plus savoureux.

On dit que le suc de Pommes sauvages, mêlé avec de la Bière, & appliqué à l'extérieur, est utile pour l'érysipèle, la galle & quelques inflammations; car il est fortement répercussif. Il appaise les inflammations des yeux, si on y en verse quelques gouttes. J. Rai le recommande pour les écrouelles.

℞. (dit-il) suc de Pommes sauvages;  
℥. q.

Faites-le chauffer, & déterminez-en avec soin les ulcères écrouelleux; ensuite appliquez-y de la laine noire, trempée dans de l'huile tiède de Pié-de-bœuf. Si on continue ce remède pendant quelque tems, il guérit les écrouelles.

---

## MALUS GRANATA, SIVE PUNICA.

### *Grenadier.*

ON distingue dans les Boutiques deux genres de Grenadier; savoir, le Grenadier domestique, & le Grenadier sauvage, que quelques-uns appellent *Balauf-*

tier. Le premier se divise encore en plusieurs espèces, eu égard à la grosseur de ses fruits, à leur couleur & à leur saveur, comme nous le dirons bientôt.

Il faut observer que les fleurs & les fruits du Grenadier ont eu différens noms chez les anciens Auteurs. Dioscoride, *lib. 1<sup>o</sup>. cap. 152.* & Galien, *lib. 6<sup>o</sup>. Simplic.* donnent le nom de *κύνιον* aux fleurs du Grenadier domestique. Mais, selon Galien, *6<sup>o</sup>. secundum loca*, *Cytinus* est l'embryon du fruit qui paroît & se forme d'abord après que la fleur est tombée. Et Pline, *lib. 23. cap. 6.* s'exprime ainsi : „ Ce qui commence à pousser dans cet arbrisseau, est appelé par les „ Grecs *cytinus* ; & ce *cytinus* contient „ des fleurons qui paroissent avant que „ le fruit, que nous avons appelé Balau- „ lauste, commence à paroître. “ Mais, selon Dioscoride, *lib. 1. cap. 154.* le mot de *Balaustium* signifie la fleur du Grenadier sauvage. Les Boutiques suivent Pline, & donnent sans distinction le nom de Balauuste aux fleurs du Grenadier domestique & à celles du Grenadier sauvage ; & elles ne connoissent pas ce mot de *cytinus* pour les Grenadiers domestiques. Le nom de *cytinus*, selon Théophraste, est le calyce qui contient

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 399  
la fleur : ainsi le mot de *cytinus* est  
ambigu chez les Grecs.

L'écorce de Grenade étant comme du  
cuir, plus dure que celles de Pommes,  
plus tendre que la coque de Noix, est  
appelée MALICORIUM, & par quelques-  
uns PSIDIUM, du mot Grec *σίδιον*, se-  
lon que Dioscoride en avertit. On l'ap-  
pelle présentement *τό τῆς ροῖας λεμμα*,  
du mot Grec *λέπειν*, qui veut dire *en-  
lever la peau*. Pline, dans l'endroit que  
nous avons cité, parle ainsi : „ Le com-  
„ mun du peuple a coutume de faire  
„ du cuir avec les Grenades acerbes ;  
„ c'est pour cela que les Médecins don-  
„ nent à ces fruits le nom de *Malico-*  
„ *rium*. “ *Cicus* ou *Cicum*, selon Var-  
ron, est cette membrane mince qui sé-  
pare les grains dans la Grenade.

*Le Grenadier domestique*, GRANATA,  
sive PUNICA MALUS SATIVA, *Off.* PU-  
NICA, quæ Malum Granatum fert, *Cæ-*  
*salp.* 141. *I. R. H.* 636. MALUS PUNICA  
SATIVA, *C. B. P.* 438. MALUS PUNICA,  
*J. B.* 1. 76. *Raii Hist.* 1462. MALUS  
GRANATA, sive PUNICA, *Tab. Icon.* 1033.  
Le fruit de cet arbre s'appelle *Grenade* ;  
GRANATUM, sive PUNICUM MALUM.

C'est un petit arbre ou plutôt un ar-  
brisseau, quoique lorsqu'il est cultivé, &

qu'on en a coupé les jeunes pousses, il s'éleve à la hauteur d'un arbre. Ses branches sont menues, anguleuses, couvertes d'une écorce rougeâtre, partagées en des rameaux, armées d'épines roides, oblongues, droites. Ses feuilles sont placées sans ordre, semblables à celles du Myrte ordinaire ou de l'Olivier, moins pointues, d'un verd luisant, portées sur des queues rougeâtres, garnies de veines rouges qui les traversent, & de côtes en dessous; d'une odeur forte, sur-tout si on les froisse entre les doigts, ayant en quelque manière l'odeur puante de l'urine des chiens ou des chats. Les fleurs sortent des aisselles des branches; elles sont en rose, à cinq pétales, de couleur d'écarlate, dont le centre est occupé par plusieurs étamines, garnis de sommets, & renfermés dans un calyce de même couleur, long d'un pouce & plus, coriace, en forme de cloche, partagé en cinq lanières pointues, lesquelles dans la suite couronnent le nombril du fruit. Le calyce se change dans la suite en un fruit sphérique, un peu applati des deux cotés, de différente grosseur, presque égal aux plus grandes Pommes: son écorce est médiocrement épaisse & comme du cuir, un peu dure cependant & cas-

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 407  
ante , verte & lisse avant la maturité ,  
ensuite de couleur rouge & ridée , & qui  
approche enfin de la couleur de Chatai-  
gne , jaune intérieurement , d'une saveur  
astringente. Ce fruit renferme plusieurs  
grains disposés en différentes loges ,  
d'un rouge foncé dans les uns , de cou-  
leur d'Améthyste dans les autres ; remplis  
de beaucoup de suc vineux , quelque-  
fois doux , quelquefois acide , & qui  
tient quelquefois le milieu entre l'un &  
l'autre. Ces grains sont disposés en ma-  
nière de rayon de Miel , séparés par des  
cloisons charnues & membraneuses , qui  
sont comme des parois mitoyennes ,  
amères , tantôt blanchâtres , tantôt  
purpurines , & ayant un placenta situé  
dans le milieu. Chaque grain est sem-  
blable à un grain de Raisin , & renferme  
une seule semence oblongue , composée  
d'une écorce ligneuse , & d'une amande  
amère & un peu astringente.

On trouve une espèce singulière de  
Grenade dont les grains ne contiennent  
point de semence ; mais c'est par acci-  
dent & par le jeu de la nature. Le Gre-  
nadier vient naturellement dans le Lan-  
guedoc , la Provence , l'Italie , & l'Es-  
pagne. On le cultive dans les jardins  
des pays froids de la France , où on le

couvre avec foin pendant l'Hyver ; ou on le met dans des serres , sans quoi le froid lui feroit du tort. Les fleurs , les pepins de ses fruits , le suc , l'amand & l'écorce de Grenade sont d'usage en Médecine.

Les Grenades sont divisées en trois espèces dans les Boutiques , par rapport à leur faveur : les unes sont acides & le plus en usage , les autres sont douces , & les autres ont une faveur vineuse qui tient le milieu entre les deux précédentes. Elles différent aussi par leurs vertus. Le suc acide exprimé des grains de Grenades acides donne dans la distillation un flegme d'abord sans faveur , ensuite une liqueur acide , peu d'huile & une portion médiocre de terre. Si l'on met dans un cellier ce suc exprimé , clarifié , & renfermé dans un vaisseau bouché , il donne beaucoup de sel essentiel , & d'une faveur acide. Mais le suc que l'on retire des grains de Grenades douces & vineuses , donne moins d'acide dans la distillation , un peu plus d'huile ; & il dépose une moindre quantité de sel essentiel , quand on le met dans un lieu frais. Le suc des uns & des autres fermentent de lui-même par la chaleur , & devient vineux ; & si on le laisse plus

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 403*  
ong-tems, il se change en vinaigre. On  
peut tirer de ce suc bien fermenté & de-  
venu vineux un Esprit ardent, de même  
que de tous les autres fruits fermentés.

Les graines ou les semences contenues  
dans les grains de Grenade, ont donné  
par la distillation, des liqueurs acides,  
fort austères, avec un peu de liqueur  
alkaline-urineuse, & une assez grande  
portion d'huile. Mais la masse noire qui  
est restée, & qui étoit considérable, ayant  
été calcinée pendant 16. heures, s'est  
dissipée pour la plus grande partie en  
flamme & en fumée : la petite portion  
qui est restée, étoit encore noire; & on en  
a tiré un peu de sel fixe purement alkali.

L'écorce de Grenade a presque donné  
les mêmes liqueurs par la distillation :  
elle a laissé encore une plus grande quan-  
tité de charbon, ou de masse noire; la-  
quelle ayant été calcinée pendant 30.  
heures, a répandu de la fumée, & a  
toujours retenu une couleur brune. On  
en a tiré une assez grande quantité de  
sel fixe purement alkali, & il est resté  
une beaucoup plus grande quantité de  
terre que des grains. Cette terre brune  
ne paroît être une portion huileuse fort  
concentrée & fort fixe, de sorte qu'elle  
peut résister à la violence du feu : & la

la stipticité des choses acerbés & austères me paroît dépendre , non pas tant d'une certaine terre poreuse & astringente , que d'un certain sel acide si fixe , que la violence du feu a bien de la peine à l'élever. On compare communément & avec raison ce sel à un acide vitriolique ; puisque le sel acide vitriolique est le plus fixe de tous , comme on l'éprouve tous les jours dans la distillation de l'huile de Vitriol. On ne doit pas non plus attribuer cette fixité , pour ainsi parler , du fer ou du cuivre , à une terre astringente ; puisque ce sel est encore plus fixe dans le Tartre vitriolé , dans le Sel admirable de Glauber & dans l'Alun , où il est uni avec un sel alkali fixe , une terre absorbante de sel marin , & une terre de chaux dont on ne peut le séparer par la force du feu. De plus , le sel acide vitriolique étant uni avec des huiles ou même avec l'Esprit-de-Vin , ce mélange devient si intime par le tems & la longueur de la digestion , qu'il se change en une masse résineuse , dont la plus grande partie se convertit par la violence du feu en une terre noire , très-fixe , sans saveur & sans odeur. Ainsi la saveur acerbe & austère me paroît dépendre principalement de cette union du sel

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 405  
acide avec de l'huile. Mais ce n'est pas  
ici le lieu de s'étendre sur ce sujet. Re-  
venons aux Grenades.

Les grains de toute sorte de Grenades passent pour être de bon suc, propres à l'estomac, mais peu nourrissans. On les emploie utilement, quand il est besoin de resserer, d'épaissir, de condenser & de fortifier. Ceux des Grenades acides sont plus rafraîchissans & astringens. Thomas Bartholin, in *Actis Hafniensibus*, vol. 1<sup>o</sup>. obs. 51. Lentilius, in *Miscellaneis curiosis*, Dec. 2<sup>a</sup>. ann. 9<sup>o</sup>. obs. 124. & Conrad, Bartholde Behrens, in *Selectis diateticis*, les recommandent comme un remède certain pour les hémorrhoides qui fluent trop; & ils veulent qu'on en mâche fréquemment. Leur suc & le syrop que l'on en fait, sont d'usage pour appaiser la soif de ceux qui ont la fièvre, & pour temperer l'ardeur & le feu de l'estomac. Ils sont utiles dans les fièvres ardentes, & sur-tout dans les fièvres bilieuses, & lorsque quelque humeur âcre irrite l'orifice de l'estomac. Jacques Sylvius, selon la remarque de S. Pauli, regardoit comme un spécifique le Syrop de grains de Grenades acides, dans la cardialgie qui venoit d'une humeur bilieuse qui étoit en mouve-

ment ; & il s'en servoit souvent contre le vomissement & le hoquet.

Il y avoit déjà long-tems qu'Hippocrate avoit employé avec succès le suc de Grenades dans la même maladie.

„ Une femme, dit-il, *l. 2. Epidem.* étoit  
 „ tourmentée de cardialgie ; & le mal  
 „ ne fut calmé qu'après qu'elle eut fait  
 „ usage, une fois le jour, de bouillie dans  
 „ laquelle on mettoit un peu de suc de  
 „ Grenades, sans aucune autre nourri-  
 „ ture. “ Ce même suc fortifie l'estomac,  
 & rétablit merveilleusement le cœur.

S. Pauli l'appelle l'alexipharmaque des maladies malignes, & il le recommande dans les fièvres malignes, la petite vérole, la rougeole & la dyssenterie. Etmuller le loue pour le goût dépravé des femmes grosses, & dans toutes les hémorragies qui viennent du bouillonnement du sang ; mais il est contraire aux poumons foibles & malades, & à ceux qui toussent.

On dit que les grains des Grenades douces sont plus utiles pour fortifier l'estomac ; mais ils sont moins utiles dans les fièvres, parcequ'ils causent dans l'estomac quelque chaleur, des gonflemens & des effervescences. Les grains des Grenades vineuses, ou douces & acides, tiennent le milieu entre ceux des Grenades

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 407  
douce & acide. Ils passent pour être  
cordiaux & céphaliques ; & quelques-  
uns les recommandent dans la syncope  
& le vertige. On en prescrit le suc & le  
Syrop à la dose de ℥j. ou ℥ij. dans les  
juleps & les apozèmes.

℞. Confection d'Alkermes, ℥j.  
Suc de Grenade dépuré, Eau de  
Bourache & d'Alleluia, ana ℥ij.  
Syrop de Grenade, ℥j.  
M. F. une potion, à prendre par cuil-  
lerées dans les fièvres malignes &  
dans la petite vérole.

Les graines ou les semences contenues  
dans les grains ont différens noms dans  
les Boutiques. On les appelle OSSICULA,  
NUCLEI, SEMINA, VINACEA, GIGARTA,  
& ARILLI, comme si l'on vouloit dire  
ARIDULI. Elles ont une saveur amère  
& astringente, & on les recommande  
dans les flux de ventre ; & elles sont utiles,  
quand il est besoin de resserrer. Matthiol  
fait une Poudre avec ℥j. de ces graines  
séches, & ℥j. d'Encens réduits en une  
poudre très-fine, dont il donne ℥j. ou ℥ij.  
tous les jours aux femmes attaquées de  
fleurs blanches.

*L'écorce de Grenade*, MALICORIUM,  
PSIDIUM, ou SIDIUM, *Off.* a une saveur  
amère & austère ; elle est fort astrin.

gente, & utile pour préparer le cuir à la place d'écorce de Chêne, & à la place de Noix de Gales pour faire de l'encre avec du Vitriol; car elle donne la couleur noire à la solution de Vitriol qui est verte. Elle est utile dans la diarrhée, la dysenterie, & toute sorte de flux de ventre, dans les hémorragies, les fleurs blanches & la gonorrhée, pourvû qu'on la donne avec précaution, & pas trop tôt: elle fortifie très-bien le ton des parties, c'estpourquoi elle produit quelquefois des effets contraires. Car Thomas Bartholin observe qu'une femme avoit été guérie de la suppression de ses règles, par l'usage d'écorces de Grenade. Nous avons déjà remarqué ces effets contraires de reserrer & d'être apéritifs, dans l'usage des remèdes martiaux. Constantinus dit que l'écorce de Grenade bouillie dans du Vin, & prise en boisson, fait mourir les vers, & sur-tout ceux qu'on appelle ascariques. On en donne la poudre depuis ℥ss. jusqu'à ℥j. pour chaque prise, & jusqu'à ℥ss. en décoction.

On emploie l'écorce de Grenade extérieurement dans les décoctions, les gargarismes, & les lavemens astringens.

*Les Balaustes*, BALAUSTIA, *Off.* sont les fleurs de toute sorte de Grenadier, renfermées

DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 409  
renfermées dans leurs calyces. Cependant on envoie le plus souvent d'Italie & de Provence sous le nom de Balauſtes les fleurs d'un certain Grenadier dont la fleur est double, & qui s'appelle dans la Provence *Balauſtier* & *Paparoï*, & par les Botanistes, *PUNICA FLORE PLENO MAJORE*, *I. R. H.* 636. *MALUS PUNICA*, flore pleno, *H. R. P.* *BALAUſTIA HISPANICA*, *J. B.* 1. 82. *BALAUſTIUM*, *Tab. Icon.* 1033. *BALAUſTIA*, flore majeure, *C. B. P.* 438. *MALUS PUNICA SYLVESTRIS MAJOR*, *ſive BALAUſTIUM MAJUS*, *Park. & Raii Hiſt.* 1463.

Ses fleurs ſont amples, composées d'un très-grand nombre de pétales fort serrés; renfermées dans un calyce qui n'est pas oblong comme dans le Grenadier domestique, à fleur simple, ou à fleur double, comme on le rencontre quelquefois, mais dans un calyce applati & large, de couleur d'un jaune purpurin, coriace, ligneux, & divisé en plusieurs lanières. Ses pétales ſont quelquefois ſi nombreux que ces fleurs paſſent des grandes Roſes d'une couleur incée. On préfère, ſelon Garidel, dans ſon *Hiſtoire des Plantes qui naiſſent dans les environs d'Aix*, ces Balauſtes comme plus excellentes, dans les Bouti-

ques des Apoticaire de Provence; & en effet, elles ne le cèdent point à d'autres pour les vertus.

Les Balauſtes ſont incrassantes, dessicatives, & un peu moins astringentes que l'écorce de Grenade. C'est-pourquoi on en fait un très-fréquent usage dans toute sorte de fluxions, par exemple, dans la diarrhée, la dysſenterie, & pour arrêter les fleurs blanches & l'hémorragie de la matrice & même des plaies, pour resserrer les gencives qui sont relâchées, pour guérir les hernies, &c. On en prescrit la poudre intérieurement en décoction à la dose de  $\mathfrak{zj}$ . ou  $\mathfrak{z}\beta$ . & on les emploie dans les opiates, les décoctions, les potions, les injections, les lotions astringentes, & dans les collyres, pour empêcher que les yeux ne soient attaqués par la petite vérole ou la rougeole.

℞. Balauſtes en poudre,  $\mathfrak{z}\beta$ .  
 Bol d'Arménie, & Terre figillée, Co-  
 rail rouge, & Cachou, ana  $\mathfrak{z}\mathfrak{i}$   
 Syrop de Coings ou de Roses sé-  
 ches, f. q.

M. F. une opiate absorbante & astringente pour les flux de ventre, après avoir fait précéder les remèdes convenables. La dose est  $\mathfrak{zj}$ . deux ou trois fois le jour.

℞. Balauftes , ʒij.  
Ecorce de Grenades , Sang-dragon ,  
Pierre Hématite pp. Alun de roche ,  
ana ʒj.  
Vieille Conserve de Roses rouges ; ʒʒ.  
Syrop de grande Confoude , f. q.  
M. F. une opiate , dont la dose est  
ʒj. dans les flux de ventre & les  
hémorragies.

℞. Feuilles de Plantain , poign. j.  
Balauftes & Roses rouges , ana  
demi-poign.

F. bouillir dans ʒʒij. d'eau de For-  
geron réduites à ʒʒj. Délayez dans  
la colature Alun de roche , ʒʒ.  
Syrop de Grenade ou de Berberis , ʒj.  
F. une décoction astringente pour un  
gargarisme , ou pour des injections  
astringentes.

℞. Balauftes , demi-poign.  
Ecorce de Grenade écrasée , ʒij.  
Infusez dans ʒʒvj. d'Eau de Rose &  
de Plantain tiède , pendant quel-  
ques heures ; ensuite F. bouillir  
légerement , & passez sur le pa-  
pier gris. Broyez dans la colature  
Safran Oriental réduit en poudre  
fine , gr. vj.  
Camphre gr. ij.

F. un collyre , dont on frotera de tems en tems les yeux , pour les préserver de la petite vérole.

On emploie les Balauftes dans le Syropde Myrtilles, la Poudre dyffentérique, l'Electuaire *Micleta* , les Trochifques de Karabé, l'Onguent ftiptique ; & l'écorce de Grenade entre dans l'Onguent ftiptique.

---

### MALUS PERSICA,

#### *Pêcher.*

**L**Es anciens & les modernes rapportent différentes espèces , ou plutôt plusieurs variétés de Pêcher. Ces différences se tirent ou du pays natal où ces arbres naissent , ou de la figure , ou de la consistance & de la solidité de la chair du fruit ; c'est pour cela que quelques-uns de ces fruits sont appellés durs , & d'autres mols : ou elles se prennent de la saveur ou de la pulpe , ou de ce qu'ils viennent & meurissent promptement. Dans les Pêches dont la chair est dure & ferme , dit Pline , & plusieurs modernes qui suivent son sentiment , la chair est fortement attachée au noyau , & on ne peut pas l'en séparer qu l'en arracher aisément. Mais si l'on

examine la chose de plus près, dit J. Bauhin, nous trouvons le plus souvent le contraire. En effet nous avons observé dans la France, dans l'Italie & dans l'Allemagne, que la plus grande partie des Pêches dont la chair est attachée aux noyaux, sont ordinairement plus molles que les autres, & sont quelquefois entièrement mucilagineuses & succulentes; & la pulpe est au contraire plus ferme, quand elle n'est pas adhérente au noyau: & c'est ce que J. Rai confirme par sa propre expérience. La division la plus convenable des Pêches, selon J. Rai, est d'abord de celles dont la pulpe est fort attachée au noyau, & de celles dont elle se sépare d'elle-même du noyau. Ces deux sortes de Pêches peuvent être sous-divisées en plusieurs espèces, ou par rapport à la grosseur, ou à la figure, ou à la superficie. Nous ne nous arrêtons pas à les rapporter. On peut les voir dans les Elemens de Botanique de M. Tournefort. Il s'agit ici du Pêcher vulgaire, dont les fleurs sont en usage en Médecine.

*Le Pêcher ordinaire*, PERSICA molli carne, vulgaris, viridis & alba, C. B. P. 440. MALUS PERSICA, J. B. I. 157. Dod. Pempt. 796. Raii Hist. 1515.

C'est un arbre très-connu & très-fréquent dans plusieurs pays de la France, où il se trouve planté dans presque toutes les vignes : il est médiocrement haut. Son tronc est assez gros, & les branches sont cassantes : son écorce est rougeâtre & tirant sur le brun ; son bois est roux, & presque de couleur de pourpre dans le cœur, & assez ferme. Ses feuilles sont peu nombreuses, oblongues, pointues, crénelées, semblables à celles de l'Amandier, mais plus grandes, d'une saveur amère, & comme celle des amandes de Pêches, plus désagréable cependant, & un peu aromatique. Ses fleurs paroissent avant les feuilles au commencement du Printems ; elles sortent sans pédicules des tubercules des rameaux, & sont en rose, composées de cinq pétales larges, d'un rouge clair, de peu d'odeur, placés en rond, dont le milieu est occupé par plusieurs étamines longuettes, purpurines ou blanches, avec un pistile de même grandeur qui s'élève d'un calyce rougeâtre partagé en cinq segmens aigus.

Le pistile se change ensuite en un fruit presque sphérique, un peu aplati d'un côté, & marqué d'un sillon dans sa longueur, compacte, mol, & couvert d'un

düvet blanchâtre dans quelques espèces, lisse dans d'autres, d'un jaune verdâtre, quelquefois d'un beau jaune, quelquefois en partie de couleur de pourpre, dont la pulpe ou la chair est succulente, blanche ou pâle, quelquefois jaune, rarement toute rouge, mais plutôt marquée de quelques gouttes rouges comme du sang, bonne à manger, d'une saveur douce, un peu vineuse, contenant en son milieu un noyau ligneux, oblong, ovoïde, un peu aplati, composé de deux panneaux qui s'ouvrent quelquefois par la maturité, creusé de fossettes ou de sillons, où s'insere la pulpe, & où elle est fortement attachée en quelques espèces, quoiqu'il soit aisé de la séparer dans d'autres. Ce noyau est fort épais, & extrêmement dur, lisse, uni en dedans; & il contient une amande semblable à l'amande ordinaire, oblongue, pointue, blanche, revêtue d'une pellicule jaunâtre, un peu amère, & qui cependant n'est pas désagréable au goût.

Il découle de cet arbre naturellement ou par l'incision que l'on fait à son écorce, une gomme liquide d'abord, qui devient plus dure & plus sèche avec le tems, & semblable à celle qui sort ordinairement des Amandiers, des Ceri-

fiers & des autres arbres, dont les fruits contiennent un noyau ligneux. Le Pêcher ne vit pas long-tems ; car comme il croît promptement & porte bientôt du fruit, il vieillit aussi peu d'années après, & déperit. On le sème, & on le plante dans les jardins & dans les vignes. Ses feuilles, ses fleurs, ses fruits, ses amandes & sa gomme sont d'usage en Médecine.

Dans l'analyse chymique de lbv. de feuilles fraîches de Pêcher, distillées à la cornue, il est sorti lbj. ℥iv. ʒvj. gr. xvij. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur des amandes de Pêches, obscurément acide : lbij. ℥ix. ʒij. gr. liij. de liqueur limpide, manifestement acide & de plus en plus, légèrement austère, & enfin austère : ℥ij. ʒiv. gr. liij. de liqueur rousâtre, légèrement empyreumatique, fort acide, un peu âcre, piquante, un peu salée, & fort austère : ℥ij. ʒij. gr. xxxvj. de liqueur rousse, impregnée de sel volatil-urineux : ʒj. gr. lvj. de sel volatil coneret : ℥j. ʒiij. gr. xxiv. d'huile épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥vij. ʒiv. gr. xxxvj. laquelle ayant été calcinée a donné ℥ij. ʒj. gr. xxxvj. de cendres, dont on a tiré

par la lixiviation  $\text{zv. gr. xxx.}$  de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de  $\text{ziii. zvj. gr. x.}$  & dans la calcination de  $\text{zx. ziiij.}$

Les feuilles de Pêcher sont amères, un peu austères, & ont l'odeur des amandes de Pêches, quand on les écrase entre les doigts. Elles paroissent contenir un sel essentiel tartareux, ammoniacal, uni avec une huile, soit subtile, soit grossière, & assez abondante.

De  $\text{lbv.}$  de fleurs fraîches de Pêcher, distillées à la cornue, il est sorti  $\text{lbiiij. zx. ziiij. gr. xxj.}$  de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur des amandes de Pêches pilées, & obscurément acide:  $\text{zvj. zij. gr. lx.}$  de liqueur manifestement acide:  $\text{zij. ziiij. gr. xij.}$  de liqueur rousse, d'une odeur & d'une saveur légèrement empyreumatique, manifestement acide, un peu salée:  $\text{zij. zj. gr. lxxvj.}$  de liqueur roussâtre, impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux:  $\text{zj. gr. iij.}$  de sel volatil-urineux concret:  $\text{zij. zviij. gr. xiv.}$  l'huile épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit  $\text{ziv. zvj. gr. j.}$  laquelle ayant été bien calcinée, a laissé  $\text{zj. gr. xix.}$  de cendres, dont on a tiré par la lixiviation  $\text{ziiij. gr. ix.}$  de sel fixe pure-

ment alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij. ʒvj. gr. xxxix. & dans la calcination de ℥iij. ʒv. gr. iv.

Les fleurs de Pêcher ont une certaine amertume aromatique, qui n'est pas désagréable; elles contiennent un sel essentiel tartareux, ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile, ou subtile, âcre, & en petite quantité, ou grossière & abondante.

L'amertume des fleurs & des feuilles de Pêcher me paroît venir de cette petite portion de soufre qui s'éleve d'abord avec le flegme, & qui lui donne de l'odeur & de la saveur; & ce soufre n'est pas fort différent du soufre âcre & subtil que l'on découvre dans quelques purgatifs, comme nous avons dit qu'il se trouvoit dans l'Ellébore. La vertu purgative dépend peut-être de cet esprit subtil & sulfureux.

De ℥v. de pulpe succulente de Pêches, pelée & sans les noyaux, distillée à la cornue, il est sorti ℥xij. ʒv. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une saveur douce & agréable, un peu vineuse, obscurément salée: ℥ij. ʒxiiij. ʒvj. gr. lx. de liqueur limpide, obscurément acide: ℥xv. gr. xxxvj. de liqueur manifestement acide & de plus en plus, & un peu austère:

ʒj. ʒiij. de liqueur rouffâtre , un peu empyreumatique , foit un peu acide & aultère , foit falée , & alkaline-urineufe : gr. xxxvj. d'huile fluide.

La maffe noire qui eft reftée dans la cornue , peſoit ʒiij. ʒiv. laquelle ayant été calcinée pendant 13. heures au feu de reverbère , n'a pû perdre fa noirceur ; & elle a laiffé ʒj. ʒvj. gr. xxiv. de cendres noires , dont on a tiré ʒij. gr. ij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ʒj. ʒiv. gr. xij. & dans la calcination de ʒj. ʒv. gr. xlviij.

Les Pêches ont une faveur douce , vineuſe , agréable , & légèrement aultère : elles contiennent peu de ſel eſſentiel , qui eſt comme du Sucre ou du Miel ; tartareux & un peu vitriolique , uni avec une portion médiocre d'huile épaiſſe , & une très-petite portion d'huile plus ſubtile & comme ſpiritueuſe , & délayée dans beaucoup de flegme.

L'opinion commune , & qui a duré plufieurs ſiècles , eſt que les Pêches étoient mortelles dans la Perſe , d'où on les a apportées pour la première fois en Egypte , où elles ont été adoucies par le climat. C'eſt ce que Columelle exprime élégamment par les vers ſuivans.

*Stipantur calathi Pomis, qua barbara  
Persis*

*Miserat, ut fama est, patriis armata  
venenis :*

*At nunc expositi parvo dis rimine lethi,  
Ambrosios præbent succos, obita nocendi.*

On remplit des corbeilles de Pêches , qu'on dit que la Perse a envoyées , & qui étoit un fruit empoisonné dans leur pays natal : mais maintenant qu'elles sont transplantées , quoique dans un pays qui n'est pas fort éloigné , elles ont perdu leur qualité nuisible , & elles fournissent un suc semblable à l'Ambrosie.

Pline , l. 15. c. 13. réfute cette opinion en ces termes : „ Il est faux que la  
„ Perse produise des Pêches empoison-  
„ nées , & qui causent des tourmens ; que  
„ les Rois les aient transportées en  
„ Egypte pour servir de punition , &  
„ que le terroir les ait adoucies. Car les  
„ Auteurs les plus exacts disent cela d'un  
„ arbre appelé *Persea*, qui est totalement  
„ différent du Pêcher. “

Galien & P. Eginète condamnent toute sorte de Pêches , comme remplies d'un mauvais suc & nuisible à l'estomac. P. Eginète ajoute qu'elles blessent les nerfs par une propriété particulière ; & que ceux qui en mangent souvent , sont at-

taqués de la fièvre. Ils conseillent donc de les manger au commencement du repas & avant toute autre nourriture, & de boire du vin pur par-dessus, & non pas de l'eau. Plusieurs personnes croient qu'il faut observer ce précepte dans toutes les choses qui ont un mauvais suc, & qui sont humides & que l'on rend facilement par les selles. Car de cette manière on les rend plus vite, & elles ouvrent le chemin aux autres alimens : & si au contraire on les prend les dernières, elles corrompent avec elles les alimens qu'on a pris auparavant. Quelques-uns conseillent au contraire de manger d'abord des alimens de bon suc & qui dessèchent, pour réprimer ce que les Pêches contiennent de nuisible, & pour consumer l'humidité superflue. Les Auteurs ne sont pas plus d'accord sur le vin pour corriger les Pêches : les uns les pélent & les macèrent dans du vin pendant quelque tems, & ils les recommandent comme un aliment agréable & salutaire ; & c'est ce qu'ils expriment par ce vers :

*Petre, quid est Pesca? Cum vino nobilis  
esca?*

Pierre, qu'est-ce que la Pêche? C'est un manger de Roi, avec du vin.

Et d'autres les contredisent en ces termes :

*Petre , quid est Vinum ? Cum Pescâ dulce venenum.*

Pierre , qu'est-ce que le Vin ? C'est un doux poison avec la Pêche.

Car ils soutiennent que le suc crud & mauvais des Pêches est entraîné par le Vin dans toutes les veines & même dans les vaisseaux capillaires , où il forme des obstructions , d'où naît la pourriture , les fièvres putrides & malignes ; ce que quelques uns tâchent d'éviter en jettant le Vin dans lequel les Pêches ont trempé , & en bûvant par-dessus d'autre Vin en petite quantité & un peu trempé. D'autres rejettent entièrement le Vin dans lequel la pulpe de la Pêche qui est molle & facile à dissoudre , se durcit , devient plus difficile à digérer , & cause des vents & des effervescences ; & ils boivent de l'eau pure après en avoir mangé. De cette manière elles se dissolvent plus facilement dans l'estomac , descendent & passent plus vite , sans y produire des vents ou des gonflemens. Les Pêches prises de cette manière conviennent aux bilieux & aux tempéramens chauds , à ceux qui ont le ventre dur & constipé , sur-tout si on

en prend le matin à jeun. Si on en mange avant ou après le repas, elles appaisent la digestion qui se fait avec chaleur, & tempèrent l'ardeur de l'estomac & des intestins.

C'est donc avec raison que Dioscoride & Pline assurent que les Pêches sont utiles à l'estomac, qu'elles rendent le ventre libre, & qu'il n'y a point d'aliment plus innocent. Et en effet il n'est pas vrai-semblable qu'un fruit si savoureux & si délicat, dont le goût nous plaît plus que celui de tout autre fruit qui passe vite, de sorte qu'il semble que la nature elle-même nous a recommandé d'en manger, soit nuisible & dangereux. Il faut cependant faire choix de ces fruits, & en user avec sobriété. On doit préférer les Pêches qui sont odorantes, bien colorées, d'une bonne saveur, & qui ne sont ni trop vertes, ni trop mûres; car il n'y a point de fruit qui passe plus vite, & qui se corrompt plus aisément. Si on en use sans modération, elles engendrent des suc cruds, & causent la colique, la diarrhée & la dysenterie, & allument des fièvres putrides. Elles nuisent aux flegmatiques & à ceux dont l'estomac est foible & froid.

Quelques-uns tâchent de corriger par le feu & le sucre ce que les Pêches pourroient avoir de dangereux, & de cette manière ils préparent une nourriture salutaire & agréable. Brâssavola donnoit à ses malades une ou deux Pêches cuites sous la cendre; & Amatus assure que c'est une nourriture très-délicate, fort agréable, & très-utile aux malades. J. Bauhin veut qu'on les confise de la manière suivante: On choisit les meilleures, on enlève la peau avec la main, on tire les noyaux; & quand elles sont bien nettoyées, on les fait cuire dans de l'eau avec du Sucre jusqu'à la consistance de Syrop. Cette préparation est fort commune aujourd'hui, & on l'appelle *Pêches en compôte*. Les malades, & ceux qui se portent bien, aiment fort cette Confiture, sur-tout ceux qui sont tourmentés de la soif & de la sécheresse de la langue; elle fortifie en rafraîchissant. C'est un usage à présent de mettre des Pêches dans de l'Eau-de-vie ou dans de l'Esprit-de-Vin avec un peu de Sucre; mais cette coutume est pernicieuse: car la pulpe de Pêches qui est molle & poreuse, s'imbibe facilement de l'Esprit-de-Vin, ce qui la rend à la vérité plus savoureuse, plus ferme & plus dure; mais elle se di-

gère très-difficilement dans l'estomac. C'est pourquoi, quand on en mange après le repas, elle empêche la digestion, charge l'estomac, elle y allume le feu & dans les intestins : elle produit un suc épais, visqueux & mal préparé, lequel cause ensuite différentes obstructions dans les viscères.

Les amandes de Pêches sont un peu amères, & passent pour diurétiques & bonnes contre les vers. Etmuller en recommande ʒj. en poudre pendant neuf jours dans du Vin blanc léger ; & il dit que c'est un remède éprouvé par une longue expérience pour le calcul des reins. Solenander, l. 1<sup>o</sup>. *Consil.* 15<sup>o</sup>. recommande dix ou douze de ces amandes prises le matin à jeun, pour se préserver du calcul. On en fait dans la même vûe des émulsions avec des eaux diurétiques, comme de Saxifrage, de Linaire, d'Alkekenge, de Pariétaire, de Bugrande, de Turquette, &c. Elles sont encore utiles contre les obstructions du foie & de la rate. De plus, on leur attribue une vertu anodyne : c'est pourquoi quelques-uns en prescrivent des émulsions faites avec des eaux céphaliques ou autres, pour appaiser les maux de tête & pour procurer le sommeil. Matthiol dit que l'eau

distillée de 50. amandes de Pêches, avec 100. amandes de Cerises, & une poignée de fleurs de Sureau macérées pendant 10. jours au fumier dans ℥iij. de Vin de Crete, dans un vaisseau de terre, chasse merveilleusement le calcul, si on en prend tous les jours le matin à jeun au poids de ℥iv.

On tire de ces amandes une Huile par expression, que l'on regarde comme un secret pour les maladies des oreilles, & sur-tout pour en faire sortir les vers, aussi-bien que pour la surdité, pour le tintement & la douleur des oreilles; & qui est encore meilleure, si on la mêle avec de l'Huile de Coloquinte tirée par la décoction. Cette même Huile appliquée sur les temples est fort utile pour l'insomnie & les maux de tête. Langius se servoit fréquemment d'Huile de noyaux & de fleurs de Pêchers pour les maladies des yeux, & sur-tout pour la surdité, l'obstruction & la douleur des oreilles. Il la préparoit de la manière suivante: Il infusoit une suffisante quantité de fleurs de Pêchers dans de l'Huile exprimée d'amandes de noyaux de Pêches, il laissoit macérer dans un lieu chaud pendant quelque tems, ensuite il passoit au travers d'un linge: il laissoit reposer la colature jusqu'à ce

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 427  
qu'elle eût déposée la lie ; il séparoit  
l'huile claire , & la gardoit pour l'usage.

On dit que les noyaux sont utiles pour  
exciter les urines , de même que les  
noyaux des Dattes & des Nêfles. On en  
tire par la distillation à feu ouvert un  
esprit acide & une huile empyreumati-  
que , semblables à l'esprit & à l'huile de  
bois , & qu'on dit qui chassent très-bien  
le calcul , étant bien rectifiés.

Les fleurs de Pêchers lâchent le ventre  
par leur sel essentiel & leur huile subtile  
& âcre ; elles font sortir les humeurs  
ténues & séreuses : c'est pourquoi on les  
met au nombre des hydragogues.  
Quelques-uns les mangent fraîches le  
matin à jeun , ou les mêlent dans la sala-  
de. Cependant elles ne purgent pas sans  
causer de la douleur & de la peine : &  
si on en donne une trop grande quantité ,  
elles excitent le vomissement. D'autres  
les infusent dans du Vin ou dans du pe-  
tit Lait , & se servent commodément de  
cette infusion pour se purger au Prin-  
tems. Elles sont utiles pour les hydro-  
piques : elles tuent aussi les vers , & sont  
très-bonnes pour les chasser : c'est pour-  
quoi on a coutume de les donner aux  
enfants qui ont des vers. Le suc exprimé  
& clarifié de fleurs de Pêchers a les mê-

mes vertus. On peut le donner depuis ℥ss. jusqu'à ℥ij. La Conserve que l'on fait de ces mêmes fleurs avec le Sucre, produit aussi les mêmes effets. On peut la donner depuis ℥ss. jusqu'à ℥j. & si on y ajoute un peu de Mercure doux ; on a un excellent remède pour chasser les vers. On prépare un Syrop fort usité dans les Boutiques, en infusant plusieurs fois ces fleurs. Il purge doucement, il tue les vers, & leve les obstructions ; il évacue très-bien les sérosités : c'est pourquoi on le donne utilement depuis ℥ss. jusqu'à ℥ij. ou ℥iij. dans des potions laxatives ou dans des apozèmes pour les catarrhes, le rhumatisme, l'apopléxie, la paralysie, & les maladies du cerveau qui viennent d'une trop grande abondance de sérosité.

Les feuilles de Pêcher lâchent le ventre, font mourir & chassent les vers étant bouillies dans du Lait, de la Bière, ou dans des bouillons altérans, à la dose de poign. j. Bien plus, quelques-uns les recommandent pour chasser les vers, étant pilées avec du fiel de taureau, & appliquées en forme de cataplasme sur la région ombilicale.

La gomme qui découle de cet arbre, adoucit l'acrimonie des humeurs ; elle est

utile pour la toux ; & on la recommande pour le flux de ventre , la tumeur de la gorge , la sécheresse de la trachée artère , le crachement de sang ; & elle passe pour diurétique , & même lithontriptique , s'il y a quelque remède qui ait cette vertu.

---

MANDRAGORA.

*Mandragore.*

ON distingue deux Mandragores , la blanche ou la mâle , & la noire ou la femelle.

*La Mandragore mâle* , MANDRAGORA MAS , seu CANDIDA , *Off.* MANDRAGORA fructu rotundo , *C. B. P.* 169. *I. R. H.* 76. *Raii Hist.* 668. MANDRAGORAS MAS , *J. B.* 3. 617. MANDRAGORAS *Dod. Pempt.* 457. MANDRAGORAS MAS VULGATIOR , *Park.* MANDRAGORAS ALBUS , seu MASCULUS , *Cord. H.* ANTROPOMORPHOS Pythagoræ , *Quorumd.* TERRÆ MALUM , TERRESTRIS MALUS , & CANINA MALUS , *Nonnull.*

Sa racine est épaisse , longue , quelquefois simple & unique , souvent partagée en deux , & qui ressemble aux cuisses

d'un homme , comme le commun du peuple se le persuade , quelquefois partagée en trois ou quatre , blanchâtre en dehors , ou d'une couleur de cendre tirant sur le fer , pâle intérieurement. Cette plante n'a point de tiges , il sort du sommet de la racine des feuilles longues d'environ une coudée , presque larges d'une palme & demie , pointues des deux côtés , d'un verd foncé , fétides. Il sort d'entre ces feuilles beaucoup de pédicules , longs d'un pouce & demi ou même d'une palme , qui portent chacun une fleur d'une seule pièce , en cloche , divisée en cinq parties , légèrement velue , blanchâtre , & un peu purpurine , fétide , & un calyce velu & verd , partagé en cinq lanières , d'où il sort un pistile qui perce la partie inférieure de la fleur , & se change ensuite en un fruit de la figure & de la grosseur d'une petite Pomme , verd d'abord , ensuite jaunâtre , charnu , mol , d'une odeur forte & puante , & dont la pulpe contient des graines blanches , arrondies , applaties , & presque de la figure d'un rein.

*La Mandragore femelle*, MANDRAGORA FEMINA seu NIGRA, *Off.* MANDRAGORA FLORE SUBCÆRULEO , PURPURASCENTE ,

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 431*  
*C. B. P. 169. I. R. H. 76. MANDRA-*  
*GORA FÆMINA, J. B. 3. 618. Clus. Hist. 87.*  
*Ger. & Raii Hist. 669. MANDRAGORAS*  
*FÆMINEUS, Park.*

Ses feuilles sont semblables à celles de la Mandragore mâle, mais plus étroites, plus petites & plus noires. Ses fleurs sont de couleur purpurine tirant sur le bleu. Ses fruits sont plus pâles, plus petits, & en forme de Poire, de la figure de ceux du Sorbier ou du Poirier, mais d'une odeur aussi forte que ceux de la Mandragore mâle. Ses graines sont plus petites & plus noires. Sa racine est longue, plus noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans. L'une & l'autre Mandragore viennent naturellement dans les pays chauds, dans l'Italie, l'Espagne, dans les forêts à l'ombre & sur le bord des fleuves. On ne les trouve ici que dans les jardins où on les sème. Leurs feuilles, leurs racines ou plutôt l'écorce des racines sont d'usage.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de feuilles fraîches de Mandragore, distillées à la cornue, il est sorti ℥j. ℥xiiij. ℥iv. gr. xxvij. de liqueur limpide, qui avoit une odeur & une saveur désagréable & puante, d'abo d'obscurément & très-légerement salée & acide, ensuite acide:

℥ij. ℥xij. ℥iv. gr. lx. de liqueur limpide, manifestement acide, ensuite rousse, & enfin brune, empyreumatique, austère: ℥ij. gr. xvij. de liqueur brune, empyreumatique, obscurément acide, un peu salée, obscurément alkaline-urineuse: ℥iij. gr. xlviij. de liqueur brune, alkaline-urineuse, & impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux: ℥ij. gr. x. de sel volatil-urineux concret: ℥j. ℥ij. d'huile épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥ij. ℥vj. gr. lx. laquelle ayant été bien calcinée a laissé ℥j. ℥iij. gr. xxxvj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥iij. gr. viij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥v. gr. lxv. & dans la calcination de ℥j. ℥iij. gr. xxiv.

De ℥v. de racines longues d'un pié ou d'un pié & demi, de la grosseur du bras, & tirées récemment de terre, il est sorti ℥ij. ℥ij. ℥j. gr. xxxvj. de liqueur limpide, puante, d'une odeur & d'une saveur qui approchoit de la Ciguë, obscurément salée, & obscurément acide: ℥ij. ℥xiv. ℥j. gr. l. de liqueur limpide, d'abord manifestement acide, ensuite moins acide, & austère: ℥iij. ℥iij. de  
liqueur

liqueur d'abord limpide, un peu salée, & un peu acide, ensuite rousse & brune, empyreumatique, soit fort acide, soit âcre, austère, & un peu salée & urineuse : ℥ij. zij. de liqueur brune, alcaline-urineuse, & impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux : gr. x. de sel volatil-urineux concret : ℥j. ℥iij. gr. iv. d'huile épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée, pesoit ℥v. ℥j. & ayant été bien calcinée, elle a laissé ℥j. ℥j. gr. xlij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥iij. gr. xxvj. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iij. ℥iij. gr. xliij. & dans la calcination de ℥iij. ℥vij. gr. xxx.

Les feuilles & les racines répandent une odeur puante, désagréable, & qui porte à la tête. Les écorces des racines étant desséchées ont une saveur âcre, amère, qui cause des nausées; & sont un peu gluantes, & sur la fin stiptiques; elles contiennent un sel essentiel ammoniacal, envelopé dans beaucoup d'huile grossière, puante & narcotique.

Les anciens & les modernes racontent bien des choses surprenantes de la Mandragore. Ils disent que par sa figure humaine elle produit des effets surpr-

nans ; qu'elle rend heureux celui qui la possède, & fécondes les femmes stériles. La racine de Mandragore représente souvent d'une manière grossière par ses deux branches qui se plongent dans la terre, les cuisses d'un homme ; mais elle ne lui ressemble point par sa partie supérieure. Cependant on vient à bout par artifice de rendre les racines, non-seulement de cette plante, mais encore de beaucoup d'autres, fort semblables au corps humain, à ses bras, à sa tête, & à son visage. Les imposteurs impriment sur les racines des Roseaux, de la Bryone, & de beaucoup d'autres plantes encore vertes, la figure d'homme & de femme, par le moyen des grains d'Orge, d'Avoine, ou de Millet qu'ils plantent dans les endroits où ils veulent représenter des poils : ensuite ils remettent ces racines dans des fosses qu'ils remplissent de sable menu, & ils les y laissent jusqu'à ce que ces graines poussent des racines. Alors ils les tirent de terre, & ils divisent avec un couteau les racines que ces graines ont poussées, en des filamens très-menus, & les ajustent, de sorte qu'ils représentent des cheveux, de labarbe, & autres poils du corps.

On raconte encore beaucoup de cho-

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 435  
ses sur l'origine de cette racine , sur la  
manière de la tirer de terre , sur les dan-  
gers auxquels elle expose. On dit que les  
plus excellentes racines de Mandragore  
sont celles qui sont arrosées de l'urine  
d'un homme qui meurt à la potence , &  
que c'est pour cela qu'elles sont si rares.  
On ajoute qu'on ne peut les tirer de la  
terre sans s'exposer au danger de perdre  
la vie : c'est pourquoi il faut d'abord creu-  
ser la terre tout-autour , de sorte qu'il  
ne reste plus que très-peu de cette racine  
cachée dans la terre ; ensuite il faut l'at-  
tacher à un chien qui l'arrache & l'en-  
traîne en s'enfuyant : mais il ne va pas  
bien loin , puisqu'il meurt aussitôt que  
cette racine est arrachée. Alors elle n'est  
plus dangereuse pour ceux qui la pren-  
nent au contraire , elle est très-utile : elle  
détourne tous les maléfices & tous les mal-  
heurs , & elle apporte tout le bonheur  
qu'on peut souhaiter. Il paroît que Flave  
Joseph est l'auteur de ces contes de  
vieilles femmes : car , dans le Liv. 7.  
ch. 25. de la guerre des Juifs , il raconte  
presque la même chose d'une certaine  
racine appelée *Baaras* , qui croissoit dans  
la vallée qui porte ce nom , près de Je-  
rusalem. Mais en voilà assez sur ces fa-  
bles & sur ces niaiseries.

On a coutume de placer la Mandragore parmi les remèdes narcotiques & assoupiffans , & on conclud qu'elle a cette vertu par son odeur désagréable , puante , & qui porte à la tête. Mais J. Rai doute si cela est vrai de sa racine. On nous apporte l'écorce de cette racine principalement d'Italie : elle est rarement d'usage pour l'intérieur. Schroder lui attribue la vertu d'assoupir , de discuter & de résoudre , étant appliquée à l'extérieur. Paul Herman , *in Cynosura Materia Medica Henningeri*, reconnoît deux vertus dans la racine de la Mandragore. La première vertu est de purger par haut & par bas , avec violence & même abbatement des forces , & quelquefois en donnant des convulsions : c'est pourquoy on ne la donne seule qu'en très-petite dose , jusqu'à ℥ss. ou ℥j. & en infusion jusqu'à ℥j. La seconde est la vertu narcotique ou assoupissante qui n'est pas différente de celle de l'Opium. C'est peut-être pour cela que quelques-uns la recommandent pour l'épilepsie & les mouvemens convulsifs. Quelques vendeurs d'Orviétan dans les places publiques donnent cette écorce dans les fièvres quartes & dans les autres fièvres intermittentes à la place d'émétique ; mais ce n'est pas sans danger.

Le même P. Herman dit que c'est un spécifique pour la matrice ; mais il faut l'employer avec précaution : car si on le donne en trop grande dose , il s'ensuit de cruels symptomes , comme les spasmes , &c. Elle cause beaucoup de mouvemens dans la matrice , & l'avortement même. C'est pourquoi il n'en faut jamais donner aux femmes grosses.

Les anciens Médecins donnoient du Vin dans lequel on avoit infusé de la racine de Mandragore , pour procurer l'engourdissement , quand il falloit couper quelque membre au malade. Mais comme ce narcotique est fort dangereux , nous rejettons cette méthode , & nous donnons très-rarement , & presque jamais , à l'intérieur cette racine. Et muller vante l'écorce de la racine , appliquée extérieurement , pour amollir & résoudre les tumeurs dures , squirrheuses & écrouelleuses ; & on dit qu'elle surpasse en cela la Ciguë & la Nicotiane. Faber , *in Myrothecio spagyrico* , l. 4<sup>o</sup>. cap. 1<sup>o</sup>. tire des racines de Mandragore une huile dans la distillation *per descensum* , qu'il recommande fort , employée à l'extérieur pour amollir les tumeurs dures & appaiser les douleurs.

Les feuilles de Mandragore sont fort

discussives , atténuantes & résolutives : elles calment les douleurs & les inflammations. C'est pourquoi on les applique utilement en cataplasme avec les racines bouillies dans du lait pour les éréfypèles , les tumeurs inflammatoires , dures ou squirrheuses. On les mêle très-bien avec la Jusquiame , la Ciguë & la Nicotiane. Etmuller fait avec les suc de Mandragore , de Ciguë , & de Nicotiane, bouillis avec la Gomme ammoniac jusqu'à la consistance d'Onguent ou d'Emplâtre, un remède utile pour résoudre les tumeurs dures de la rate. Fernel , *Method. medend. lib. 5<sup>o</sup>. cap. 17<sup>o</sup>*. recommande les feuilles ou les racines de Mandragore pilées avec de l'huile , & appliquées sur le front & sur les temples , pour calmer les redoublemens des fièvres ardentes , pour appaiser les douleurs de tête , les déliries , & pour procurer le sommeil.

Les anciens attribuoient au fruit de la Mandragore la vertu d'assoupir & d'engourdir, non-seulement quand on en mangeoit , mais même lorsqu'on le portoit aux narines. C. Hoffman , *l. de Medicamentis Officinalibus*, dit qu'il ne sçait pas si on peut manger impunément un fruit de Mandragore sans son écorce ou avec son écorce. Aëtius paroît faire consister

tout ce que la Mandragore contient de dangereux, dans la graine; comme si après l'avoir ôtée, la pulpe ne faisoit point de mal, à moins qu'on n'en mange trop. Mais certainement c'est à tort que ce fruit est suspect: car J. Faber Lynæus, Professeur de Botanique à Rome, a fait voir qu'on pouvoit manger ce fruit avec sa graine sans danger. Cet Auteur, selon J. Terrentius, *Notis in Hernandez de Plantis Mexicanis*, l. 8. cap. 28. a mangé à jeun devant ses auditeurs un fruit de Mandragore fort gros avec les graines, sans la moindre marque d'assoupissement ou de quelqu'autre mal: & afin que l'expérience fût plus certaine, il n'a rien pris jusqu'au dîner, & s'est abstenu de boire du Vin, de peur d'affoiblir ce remède. J. Terrentius assure qu'il a aussi fait souvent cette expérience.

On emploie les feuilles de Mandragore dans l'Onguent Populeum, l'écorce des racines dans le Requies de Nicolas Myrepse, dans la Composition appelée Aurea Alexandrina de Nicolas d'Alexandrie, & dans la Triphera magna du même Auteur.

## MARRUBIUM.

*Marrube.*

**D**E toutes les plantes qui portent le nom de *Marrube* chez les Botanistes, il y en a deux qui sont désignées spécialement par ce nom dans les Boutiques; savoir le Marrube blanc, & le Marrube noir.

*Le Marrube blanc*, MARRUBIUM, PRASSIUM, PRASIUM, MARRUBIUM ALBUM, PRASSIUM ALBUM, *Off.* MARRUBIUM ALBUM vulgare, C. B. P. 230. I. R. H. 192. MARRUBIUM ALBUM, J. B. 3. 316. *Raii Hist.* 556. MARRUBIUM, sive PRASSIUM ALBUM, *Tab. Icon.* 539. PRASIUM, *Anguil.*

— Sa racine est simple, ligneuse, garnie de plusieurs fibres. Ses tiges sont nombreuses, hautes d'un pié & plus, velues, quarrées, branchues, garnies de feuilles opposées deux à deux à chaque nœud, arrondies, blanchâtres, crénelées à leur bord, ridées, portées sur des queues assez longues. Ses fleurs naissent en grand nombre autour de chaque nœud, disposées par anneaux sans pédicules, ou sur

des pédicules très-courts : leur calyce est velu & canelé, & chaque canelure se termine par une petite pointe ; & elles sont très-petites, blanchâtres, d'une seule pièce, en gueule, & dont la lèvre supérieure est redressée & à deux cornes, & l'inférieure est partagée en trois : le pistile qui s'éleve du calyce, est attaché à la partie postérieure de la fleur en manière de clou, & comme accompagné de quatre embryons qui se changent ensuite en autant de graines oblongues, cachées dans une capsule qui servoit de calyce à la fleur. Les anneaux des fleurs sortent des aisselles des feuilles, quoiqu'ils paroissent environner toute la tige. Toute cette plante a une odeur forte & désagréable ; elle vient naturellement & est très-fréquente dans les grands chemins, sur le bord des champs, dans des terres incultes & sur les décombres : elle est toute d'usage.

Dans l'analyse chymique de ℥v. de feuilles séparées des tiges, & des sommités fleuries, distillées à la cornue, il est forti ℥ix. ℥iij. gr. xvij. de liqueur limpide, odorante, un peu aromatique ; d'une saveur d'herbe, un peu amère, obscurément acide : ℥iij. ℥v. gr. lx. de liqueur limpide, qui avoit la même odeur

& la même saveur , acide & de plus en plus , amère , un peu austère , & enfin fort austère :  $\text{z}^{\text{ij}}$ . gr.  $\text{xlviij}$ . de liqueur un peu roussâtre , légèrement empyreumatique , fort acide , salée & fort austère :  $\text{z}^{\text{ij}}$ .  $\text{z}^{\text{iv}}$ . gr.  $\text{xxxvj}$ . de liqueur brune , alkaline-urineuse , & impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux : gr.  $\text{xx}$ . de sel volatil-urineux concret :  $\text{z}^{\text{ij}}$ . gr.  $\text{xij}$ . d'huile épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la cornue , pesoit  $\text{z}^{\text{ix}}$ .  $\text{z}^{\text{vij}}$ . gr.  $\text{liii}$ . & ayant été calcinée , elle a laissé  $\text{z}^{\text{iv}}$ .  $\text{z}^{\text{v}}$ . gr.  $\text{xxiv}$ . de cendres , dont on a tiré par la lixiviation  $\text{z}^{\text{j}}$ .  $\text{z}^{\text{ij}}$ . gr.  $\text{xv}$ . de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de  $\text{z}^{\text{v}}$ .  $\text{z}^{\text{vj}}$ . gr.  $\text{xl}$ . & dans la calcination de  $\text{z}^{\text{v}}$ .  $\text{z}^{\text{vj}}$ . gr.  $\text{xxx}$ .

Les feuilles de Marrube blanc ne changent point la couleur du papier bleu : elles sont fort amères & un peu astringentes , & ont une odeur forte & subtile qui approche quelquefois du Musc , selon Dodonée qui l'assure du Marrube blanc de Flandres. Elles contiennent un sel essentiel , que M. Tournefort compare au sel naturel de la terre , composé de sel marin , de nitre , de sel ammoniac , mêlé avec beaucoup de soufre , soit subtil , soit épais , & avec beaucoup de terre & de flegme.

Le Marrube blanc est apéritif, & dissout puissamment les humeurs visqueuses. C'est un des principaux remèdes dans l'asthme humoral, & dans les maladies chroniques qui viennent d'un mucilage épais, visqueux & tenace. Il leve les obstructions produites par un mucilage épais. Le suc exprimé de Marrube, mêlé avec du Miel, & donné à la dose de ℥ij. ou ℥iij. ou le Syrop de Marrube que l'on conserve dans les Boutiques, donné à la dose de ℥j. ou ℥ij. soulage les asthmatiques, ceux qui toussent, & ceux qui sont attequés de consommation. „ J'ai éprouvé „ par une infinité d'expériences, (dit Borelli, *Observ. Medic. p. 289.*) que les „ sommités de Marrube blanc, infusées „ dans du Vin blanc pris pendant trois „ jours, sont merveilleusement utiles pour „ exciter les règles, fortifier l'estomac, „ pour guérir les pâles couleurs & la „ cachéxie; ce qu'elles font encore mieux „ quand on les mêle avec la Germandrée „ & la petite Centaurée. “

S. Pauli observe que ces sommités accélèrent non-seulement les règles, mais encore qu'elles font avancer l'arrière-faix. On les prescrit à la dose de demi-poign. ou poign. j. On dit que les feuilles en poudre sont bonnes dans l'ac-

couchement difficile, & quand les lochies sont retenues. De plus elles tuent les vers des intestins, selon la remarque de J. Rai. On les donne à la dose de ℥j. ou ℥ij. Le suc de Marrube blanc, ou son infusion dans du Vin, ou sa décoction dans de l'eau, est recommandé par Foreste, Freitagius, Zacutus Lusitanus, & Hartman pour les obstructions du foie, même celles qui sont squirrheuses, pour la jaunisse, & dans l'hydropisie qui vient après la jaunisse. J. B. Chomel, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, observe que deux malades ont été guéris du squirrhe du foie, en prenant tous les jours le matin, pendant quelques mois, ℥viiij. de Vin blanc dans lequel on avoit infusé poign. j. de Marrube blanc. La Conserve de fleurs de Marrube faite avec du Miel, & donnée pendant 40. jours, à la dose de ℥j. a guéri parfaitement une personne de distinction, attaquée depuis long-tems d'un squirrhe dans le foie, après avoir tenté en vain plusieurs autres remèdes martiaux, selon la remarque de Zacutus, l. 2. *Prax. admir. Observ.* 38. Il buvoit tous les matins par-dessus cette Conserve, un peu d'Eau distillée de Marrube avec sa racine. J. Rai recommande le mélange suivant comme un remède qui

ne le cède à aucun autre dans la jaunisse.

℞. Syrop de Marrube, ℥ij.

Huile de Tartre par défaillance, ℥j.

M. F. prendre au malade de tems en tems, à la dose de cuill. j.

Stockerus recommande pour la jaunisse la décoction de feuilles fraîches de Marrube dans du Vin, ou l'infusion de feuilles séches.

℞. Feuilles fraîches de Marrube, ℔j.

Pilez, & F. bouillir dans ℔vij. de

Vin blanc réduit à ℔v. Passez, &

F. prendre au malade à la dose de

℥iv. le matin à jeun, & de ℥iij. avant

le dîner. Mais il vaut mieux macérer

ces feuilles dans du Vin chaud, &

ne les pas faire bouillir; car le Vin

devient acide & désagréable par une

longue ébullition. Il faut donc ma-

cérer les feuilles dans ℔v. de Vin

pendant 24. heures.

℞. Feuilles de Marrube séches & pi-

lées, ℥v.

Versez dessus s. q. de Vin blanc, jus-

qu'à la hauteur de 4. ou 5. travers

de doigt. Macérez à froid dans un

vaisseau bien bouché, que vous agi-

terez de tems en tems, jusqu'à ce

que la teinture soit tirée. La dose est

de ℥iv. deux fois le jour.

Etmuller & Freitagius recommandent cette même décoction avec de l'Argentine pour la jaunisse qui vient de l'engorgement du canal cystique. Ce même Auteur propose pour la même maladie un cataplasme fait de Marrube & d'Argentine, & appliqué à la plante des piés. On prescrit pour la suppression des régles demi-poignée de sommités de Marrube blanc fleuri, avec du Tartre chalybé, ou des fleurs de sel ammoniac, martiales.

℞. Veau, ℥ss.

F. bouillir dans ℥iij. d'eau commune réduites à ℥ij. Alors ajoutez feuilles d'Aigremoine & d'Argentine, ana poign. j.

Petite Centaurée, Chamædrys, & sommités fleuries de Marrube blanc, ana pinc. ij.

F. bouillir légèrement. Passez, & partagez en deux bouillons, à chacun desquels vous ajouterez Tartre martial soluble, ℥ss.

ou fleurs de sel ammoniac martial, gr. xx.

Donnez le matin & le soir dans la suppression des régles, la jaunisse & l'obstruction des viscères.

℞. Syrop de Marrube, ℥j.  
Teinture de Mars apéritive, ℥ij.

Eau d'Armoise & de fleurs d'Orange,  
ana ℥ij.

F. un julep, à prendre tous les matins pour la suppression des règles.

Foreste assure que quelques personnes ont été bien guéries des écrouelles par un long usage du Syrop de Marrube simple, ou par son suc récent préparé avec du Sucre, après avoir tenté en vain plusieurs autres remèdes.

Dioscoride dit que le Marrube nuit à la vessie & aux reins, qu'il ulcère lorsqu'on en use fréquemment. Il faut encore moins s'en servir, dit C. Hoffman, pour ceux dont les parties sont déjà ulcérées. Le Syrop de Marrube de Mésué, selon que le remarque cet Auteur, est fort chaud; & on doit le donner plutôt aux vieillards qu'aux jeunes gens, & à ceux qui sont d'un tempérament froid, plutôt qu'à ceux qui sont d'un tempérament chaud.

On emploie les feuilles & les sommités fleuries de Marrube blanc dans le Syrop de Marrube de Mésué, dans les Pilules d'Agaric de Charas, dans la Thériaque d'Andromaque, dans l'Hiera Diacolocynthidos, & dans la Poudre de Marrube de Nicolas d'Alexandrie.

Le Marrube noir, MARRUBIUM NI-

GRUM, PRASSIUM NIGRUM, & BALLOTE;  
*Off.* BALLOTE, *Matth.* 825. *I. R. H.* 185.  
 MARRUBIUM NIGRUM FÆTIDUM, BAL-  
 LOTE *Dioscor.* *C. B. P.* 230. MARRUBIUM  
 NIGRUM, sive BALLOTE, *J. B.* 3. 318. MAR-  
 RUBIUM NIGRUM, *Ger. emac. Raii Hist.* 571.  
 MARRUBIASTRUM, *Tab. Icon.* 540.

Sa racine est ligneuse, vivace, fibrée. Il en sort plusieurs tiges hautes d'une & quelquefois de deux coudées, velues & couvertes d'un duvet court, quarrées, creuses, branchues, rougeâtres, garnies de feuilles opposées deux à deux sur chaque nœud, semblables à celles de la Mélisse ou plutôt de l'Ortie rouge, plus arrondies & plus noires, velues, molles, ridées. Ses fleurs naissent par anneaux sur les tiges & plusieurs en nombre sur un pédicule commun qui sort de l'aisselle des feuilles: elles sont d'une seule pièce, en gueule, dont la lèvre supérieure est creusée en cuilleron, & l'inférieure est partagée en trois parties, dont celle du milieu est plus grande & en forme de cœur, de couleur de pourpre pâle, rayées de lignes d'une couleur plus foncée. Les calyces sont canelés, oblongs, partagés en cinq segmens aigus: il sort de chaque calyce un pistile attaché à la partie postérieure de la fleur en manière

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS. 449*

de clou, & comme accompagné de quatre embryons qui se changent ensuite en autant de petites graines oblongues, noirâtres, quand elles sont mûres, cachées dans une capsule en forme de tuyau à cinq angles, découpée en cinq pointes égales, & qui ser voit de calyce à la fleur. Cette plante a l'odeur de l'Ortie puante; elle naît sur les décombres & le long des haies : elle est toute d'usage.

Dans l'analyse chymique de ℥vj. de sommités fleuries de Marrube noir, distillées à la cornue, il est sorti ℥x. de liqueur limpide, un peu roussâtre, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante : ℥j. ℥ix. ℥v. gr. xxxvj. de liqueur moins limpide, qui avoit la même odeur & la même saveur, acide de plus en plus : ℥j. ℥xiiij. ℥vj. gr. xxxvj. de liqueur d'abord limpide, acide, austère, ensuite brune, fort austère, & enfin noirâtre, qui a déposé avec le tems une fine poussière noire, & est devenue plus limpide : ℥v. de liqueur trouble, brune, noirâtre, salée, & alkaline-urineuse, qui a laissé tomber au fond une poussière noire. On a trouvé le récipient couvert de poussière noire & comme de la suie : ℥ij. de sel volatil-urineux concret : ℥ij. d'huile noire & épaisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xv. laquelle étant bien calcinée, a laissé ℥vij. ʒvj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. ʒvij. de sel fixe. La perte des parties dans la distillation a été de ℥viiij. ʒij. & dans la calcination de ℥vij. ʒij.

Les feuilles de Marrube noir sont amères, & ont une odeur forte & puante : elles ne changent point la couleur du papier bleu ; elles contiennent un sel essentiel mixte qui ressemble au sel que l'on retire de la terre, par la lotion ; savoir, un sel ammoniacal, tartareux, salé, & envelopé dans beaucoup d'huile épaisse & fétide.

Le Marrube noir résout les tumeurs, appaise les douleurs, déterge & guérit les ulcères, appliqué extérieurement. On le prend rarement à l'intérieur à cause de son odeur fétide & de sa saveur désagréable. J. Rai le recommande comme un excellent remède dans les maladies hypochondriaques & hystériques. M. Tournefort rapporte que quelques-uns se servent du remède suivant, pour guérir la goutte, ou du moins pour en rendre les accès moins fréquens & plus supportables.

℞. Feuilles de Marrube noir, de Mar-

rube blanc , & de Bétoine , ana  
poign. j.

Infusez dans ℥vj. d'eau bouillante :  
retirez du feu , & laissez macérer  
jusqu'à ce que l'eau soit refroidie.  
Passez , & donnez la colature par  
verrées trois ou quatre fois le jour.

On fait cuire ses feuilles sous la cen-  
dre chaude , & on s'en sert pour réprimer  
les condylomes. Pilées avec du Miel ,  
elles nettoient les ulcères fardides. Leur  
décoction est fort utile pour guérir tou-  
tes les galles d'une mauvaise qualité , les  
dartres & les boutons. C'est pourquoi  
Tragus la recommande pour les ulcères  
de la tête des enfans qui coulent. Taber-  
næmontanus assure que ses feuilles cui-  
tes sous la cendre , & pilées avec du Miel ,  
guérissent les hémorrhoides.

---

M A R U M.

**O**N donne le nom de *Marum* à deux  
genres de plantes , dont l'une est le  
vrai *Marum* ou celui de *Cortulus* , &  
l'autre est le *Marum Mastich*.

*Le vrai Marum* , MARUM VERUM,  
MARUM CORTULI, Off. CHAMÆDRYS MA-

RITIMA, INCANA, FRUTESCENS, foliis lanceolatis, *I. R. H.* 205. MARUM Cortusi, *J. B.* 3. 242. *Raii Hist.* 527. TRAGORIGANUM LATIFOLIUM, *C. B. P.* TRAGORIGANUM LATIFOLIUM, sive MARUM Cortusi Matthiolo, *Park.* TRAGORIGANUM Lobelii, *Ger.*

C'est une plante de la hauteur d'un pié, dont la racine est fibreuse, & qui diffère des autres espèces de Chamædryes, par ses tiges ligneuses, blanches, velues; par ses feuilles semblables à un fer de lance, longues de quatre lignes, larges de deux, d'un verd gai, blanches en dessous, d'une saveur âcre & amère, d'une odeur forte & aromatique, agréable, qui porte aussitôt au cerveau, & cause l'éternuement. Ses fleurs qui sont entièrement semblables à celles des Chamædryes ou Germandrée, naissent des aisselles des feuilles; elles sont d'une seule pièce, purpurines, en gueule; les étamines occupent la place de la lèvre supérieure, & la lèvre inférieure est divisée en cinq parties, dont celle du milieu est plus ample & creusée en cuilleron. Leur calyce est aussi semblable à ceux des autres Chamædryes; il est velu, blanchâtre: il en sort un pistille attaché à la partie postérieure de la fleur

& est comme accompagné de quatre embryons qui se changent en autant de graines arrondies, semblables à celles des Chamædryes, renfermées dans une capsule qui ser voit de calyce à la fleur. Cette plante vient fréquemment dans une des Isles d'Yères, qu'on appelle Porte-croz; on la cultive ici dans nos jardins. Ses feuilles & ses sommités fleuries sont d'usage.

Dans l'analyse chymique de ℥ij. & ℥iij. de feuilles & de sommités fleuries de Marum, distillées à la cornue, il est forti ℥j. ℥viiij. ʒj. gr. xxxvj. de liqueur limpide, un peu rousâtre sur la fin, d'une odeur & d'une saveur aromatique, fort agréable, d'abord obscurément acide, ensuite manifestement acide & de plus en plus, & austère de plus en plus: gr. xxxvj. de liqueur empyreumatique, rousâtre, d'une saveur un peu âcre, piquante, fort acide, & fort austère: ℥j. ʒj. de liqueur rousse, soit acide, soit alkaline-urineuse, & impregnée de sel volatil-urineux: ℥j. ʒiv. d'huile, soit subtile essentielle, soit grossière, & épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iv. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. ʒj. gr. xij. de cendres

blanchâtres , dont on a tiré par la lixiviation  $\text{z}^{\text{ij}}$ . gr. xxiv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de  $\text{z}^{\text{ij}}$ .  $\text{z}^{\text{ij}}$ . & dans la calcination de  $\text{z}^{\text{ij}}$ .  $\text{z}^{\text{vj}}$ . gr. lx.

Les feuilles de Marum rougissent le papier bleu. Etant froissées entre les doigts , elles répandent une odeur aromatique , pénétrante , subtile , piquante , qui excite l'éternuement : elles ont une saveur âcre , aromatique , amère , étant desséchées & distillées avec beaucoup d'eau , comme les autres plantes aromatiques ; elles donnent beaucoup d'huile essentielle , subtil & très-pénétrante. Elles contiennent un sel essentiel tartareux : mais de plus elles renferment beaucoup de sel , soit acide , subtil , volatil en grande quantité , soit alkali-urineux en moindre quantité , uni avec beaucoup d'huile essentielle , âcre & aromatique. D'où il résulte un composé qui n'est pas différent du mélange de l'Esprit acide dulcifié , & de l'Esprit volatil-urineux & aromatique. L'odeur du Marum est très-agréable pour les chats , & elle les attire de tout côté dans les jardins où on le cultive ; elle les rend comme insensés & brûlés des feux de Venus ; de sorte qu'ils mordent cette plante , se roulent

*DES PLANTES DE NOTRE PAYS.* 455  
dessus, l'humectent de beaucoup de salive,  
& la souillent quelquefois de leur semen-  
ce. C'est ce qui fait qu'on a bien de la  
peine à la garder dans les jardins, à  
moins qu'on ne la renferme dans des  
cages de fer.

On fait rarement usage du Marum  
dans les Boutiques. Cependant cette  
plante ne tient pas le dernier rang par-  
mi les plantes aromatiques. Raymond  
Mindererus, *in suo Aloedario Marocaf-  
tino*, & Wedelius l'ont rendu célèbre &  
fort recommandée dans des Dissertations  
faites tout exprès. Ce dernier Auteur  
lui attribue la vertu incisive, apéritive  
& digestive, & celle de corriger la pi-  
tuite épaisse & gluante, la bile paresseu-  
se, & d'augmenter le mouvement du  
sang & des esprits, & de guérir en par-  
ticulier les maladies froides & humides.  
Il la regarde comme un grand diuréti-  
que, un puissant remède diaphorétique  
& carminatif, un souverain antiscorbu-  
tique pour le scorbut froid, un bon em-  
ménagogue, un excellent céphalique,  
pectoral, antiasthmatique, cordial, sto-  
machique, hépatique, splénique, ute-  
rin, antispasmodique, propre à exciter  
à l'amour & anthelmintique, en un  
mot comme un vrai polychreste. Mais

peut-être ce célèbre Médecin touché de l'odeur de cette plante porte trop loin ses vertus, & lui attribue trop facilement toutes celles qu'on découvre dans toutes les plantes aromatiques. Il faut attendre que ces vertus soient approuvées par une plus longue expérience. Etmuller dit que le Marum est bon pour les maux de tête & les maladies des nerfs, & il le recommande comme un remède excellent dans l'apopléxie & les catarrhes. On prescrit ses feuilles en poudre jusqu'à ʒʒ. & on les préfère avec raison à celles de la Marjolaine.

Cette poudre passe pour un grand errhine, ou seule, ou mêlée avec du Tabac. On dit qu'elle fortifie & purge le cerveau, & qu'elle rétablit l'odorat. Jean Quincy Médecin de Londres, in *sua Pharmacopœia Officinali & extemporanea, seu completo Anglico Dispensatorio*, prépare avec les feuilles de Marum un sel volatil-huileux, aromatique, très-agréable, & un excellent céphalique.

On emploie les feuilles de Marum dans les Trochisques d'Hédicroon qui entrent dans la Thériaque, & dans les Pilules appelées *Marocostina de Mindererus*.

On

On tire une huile essentielle des feuilles de Marum, dont l'odeur est très-agréable. Elle passe pour céphalique, utérine & antiparalytique. Les Hollandois la recherchent fort.

*Le Marum Mastich*, MARUM MASTICH, Off. THYMBRA HISPANICA, Majoranæ folio, I. R. H. 197. SAMPsuchus, sive MARUM MASTICHEN REDOLENS, C. B. P. 224. CLINOPODIUM quibusdam, MASTICHINA Gallorum, J. B. 3. part. 2. 243. MARUM VULGARE, CLINOPODIUM, Dod. Pempt. 271. MARUM Gerard. Raii Hist. 520. MARUM VULGARE, Park. MARUM MASTICH Gallorum & Anglorum, adv. Lob.

C'est une petite plante ligneuse, qui a beaucoup de petites branches divisées en plusieurs rameaux. Ses racines sont menues, ligneuses. Ses feuilles sont semblables à celles du Serpolet, mais blanchâtres, d'une odeur qui approche en quelque façon de celle du Mastic, & d'une saveur âcre. Au sommet des rameaux & un peu au dessous sont des petites têtes cotonneuses qui les embrassent en manière d'anneaux; il en sort de petites fleurs blanchâtres, semblables à celles du Thym, d'une seule pièce, en gueule, & dont la lèvre supérieure

est redressée & échanquée, & l'inférieure partagée en trois. Toute cette plante a une odeur agréable, mais un peu forte; elle vient d'elle-même dans l'Espagne & dans d'autres pays chauds: on la cultive dans nos jardins.

On attribue à cette plante les mêmes vertus qu'au Marum de Cortufus; mais on en fait plus rarement usage. Deodatus, selon que le raconte J. Rai, d'après Dolé, dit que dans la suppression des règles la poudre d'écorce de Marum à la dose de ʒj. est un puissant remède, étant prise dans du Vin austère tous les matins.

### M A T R I C A R I A.

**M**atricaire ou Espargoutte, MATRICARIA & PARTHENIUM, Off.  
 MATRICARIA VULGARIS seu SATIVA, C. B. P. 133. I. R. H. 493. MATRICARIA, vulgò MINUS PARTHENIUM, J. B. 3. 129.  
 MATRICARIA Gerardi, Raii Hist. 357.  
 ARTEMISIA TENUIFOLIA, Tab. Icon. 8.  
 MATRICARIA VULGARIS, Park, AMARAGUS, Galeno & Ægineta: CRISPULA, Quorumd. MATRICARIA, PARTHENIUM PRIMA SPECIES, Brunfels.

Sa racine est blanche, garnie de plusieurs fibres. Ses tiges sont nombreuses, hautes d'une coudée & demie, roides, canelées, lisses, assez grosses, remplies d'une moëlle fongueuse. Ses feuilles sont nombreuses, d'un verd gai, d'une odeur forte, amères, placées sans ordre : elles sont comme composées de deux ou trois paires de lobes rangés sur une côte mitoyenne ; ces lobes sont larges & sous-divisés en d'autres plus petits, dentelés à leur bord. Il sort vers les sommités des tiges & de l'aisselle des feuilles, de petits rameaux sur lesquels naissent, aussi-bien qu'au sommet des tiges, plusieurs petites fleurs portées sur des pédicules oblongs, rangées comme en para-sol, radiées, dont le disque est rempli de plusieurs fleurons jaunâtres, & la couronne de demi-fleurons blancs, portés sur des embryons de graines, & renfermés dans un calyce écailleux & hémisphérique. Quand les demi-fleurons de la couronne sont fanés, le milieu du disque se renfle, & les embryons se changent en autant de petites graines oblongues, canelées, sans aigrettes, attachées sur une couche au fond du calyce. Toute cette plante a une odeur désagréable & vive ; on la cultive dans

les jardins. Ses feuilles & ses sommités fleuries sont souvent d'usage.

Dans l'analyse chymique de lbv. de feuilles & de sommités vertes & fraîches de Matricaire, distillées à la cornue, il est sorti lbj. ℥vij. ʒij. gr. xxiv. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante, obscurément salée, & obscurément acide : lbij. ℥xiiij. ʒiv. gr. xxiv. de liqueur manifestement acide & de plus en plus, ensuite fort austère & de plus en plus : ℥j. gr. lx. de liqueur rousse, empyreumatique, & alkaline-urineuse : ℥j. ʒj. de liqueur rousse, impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux : ʒj. gr. xlij. de sel volatil-urineux concret : ℥j. ʒvj. gr. lx. d'huile de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iv. ʒvj. gr. xxiv. laquelle étant bien calcinée, a laissé ℥ij. ʒiiij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. ʒj. gr. xlv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij. gr. xij. & dans la calcination de ℥ij. ʒiiij. gr. xxiv.

On a tiré par la distillation les mêmes principes avec une assez grande quantité d'huile essentielle, des têtes des fleurs dont les graines étoient déjà mûres.

Le suc des feuilles de Matricaire donne une couleur rougeâtre au papier bleu. Cette plante contient un sel essentiel ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile, soit subtile & essentielle, soit grossière & puante.

La Matricaire tient un rang distingué parmi les plantes hystériques. Elle est fort utile pour les maladies hystériques. On la donne en poudre depuis ℥ss. jusqu'à ℥ij. ou son suc exprimé & clarifié jusqu'à ℥j. ou ℥ij. sa décoction ou son infusion à la dose de ℥vj. Elle fait couler les règles, les lochies, & elle chasse l'arrière-faix; elle appaise les suffocations utérines, & calme les douleurs qui surviennent après l'accouchement. S. Pauli la recommande fort. „ J'en fais (dit-il) „ souvent usage, lorsque les lochies font „ de la peine aux femmes après l'accou- „ chement. J'ai coutume d'en faire une „ décoction avec les fleurs de Camomille „ & un peu d'Armoise; & j'ai remarqué „ souvent que dès qu'on en a fait usage, „ les symptomes hystériques cessent sur „ le champ, & les lochies coulent abon- „ damment: & quoique ce remède ne „ soit pas agréable pour d'autres, ce- „ pendant il paroît dans la passion hys- „ térique rempli de Pavot ou de Sésa- „ me; & quand les femmes hystériques

„ en ont fait usage , elles sortent com-  
 „ me d'une léthargie , & paroissent re-  
 „ tourner de la mort à la vie par la bé-  
 „ nédiction de Dieu. “ C'est ainsi que  
 s'exprime S. Pauli.

La Matricaire produit utilement tout ce que les amers & les carminatifs peuvent procurer ; elle dissipe les vents , elle fortifie l'estomac , aide la digestion. Cette plante ou son suc exprimé chasse les vers , de même que la Centaurée & l'Absynthe. C. Hoffman, *de Med. Official.* la vante comme fébrifuge , & surtout dans les maladies de la matrice ; il attribue, d'après Brassavola, à son suc la vertu de purger la pituite & la bile noire , lorsqu'on en donne une dose convenable , qu'il fixe à ℥iv. On emploie encore utilement sa décoction dans les lavemens , sur-tout pour les maladies de la matrice ; & on l'unit souvent avec les autres plantes carminatives , dans les coliques qui viennent de glaires épaisses & âcres. On la prescrit extérieurement dans les fomentations avec la Camomille ordinaire ou avec la Camomille Romaine , bouillie dans de l'eau ou dans du Vin , pour l'inflammation de la matrice & les douleurs qui viennent après l'accouchement , dans le retardement des lochies ,

& dans les régles douloureuses de quelques femmes. S. Pauli rapporte que la Matricaire pilée & appliquée sur le haut de la tête appaise souvent les maux de tête. Chesneau la fait piler & chauffer dans la poële, & il l'applique sur la tête pour guérir la migraine.

℞. Sommités de Matricaire desséchées  
& réduites en poudre, ℥j.  
Nitре purifié, gr. x.  
Syrop d'Armoise, f. q.

M. F. un bol pour le retardement des régles & des lochies.

℞. Sommités de Matricaire, & de Camomille Romaine, ana poign. j.  
Sommités d'Armoise, pinc. j.  
F. bouillir légèrement dans ℥ij.  
d'eau commune. Délayez dans la colature Syrop des cinq racines apéritives, ℥j.  
Nitре purifié, ℥j.

F. boire par verrées de quatre heures en quatre heures.

℞. Feuilles & sommités de Matricaire  
& de Tanaisie, ana ℥j.  
Infusez pendant la nuit dans ℥vj.  
de Vin blanc. F. boire la colature  
le matin pour le retardement des régles, la suppression des lochies, ou pour tuer les vers des intestins.

**R.** Feuilles de Mauves , feuilles & fleurs de Matricaire , d'Armoise , & de Tanaïsie , ana poign. j.

F. bouillir dans f. q. d'eau commune pour un lavement , dans lequel vous dissoudrez ℥j. de Cryстал minéral , & Miel de Concombre sauvage , ℥j.

Donnez dans la passion hystérique & dans la suppression des lochies.

**R.** Racines de Bryone blanche , ℥iv. Aristoloche ronde , ℥ij.

Zédoaire , bayes de Laurier , ana ℥j.

Feuilles & sommités de Matricaire , d'Armoise , de Camomille , de Tanaïsie , sommités de Sabine , ana poign. ij.

F. bouillir dans ℔viiij. d'eau réduites à ℔vj. Ajoutez Eau-de-vie ℔j.

F. des fomentations chaudes sur le bas-ventre & la région du pubis , pour faire couler les lochies qui sont arrêtées.

Il faut cependant prendre garde , comme Juncker en avertit d'après d'autres célèbres Médecins , de donner imprudemment ces emménagogues irritans & forts dans la suppression des règles & des lochies ; par exemple , dans un sujet fort pléthorique , quand les pre-

nières voies ne sont pas bien purifiées, & que le sang n'est pas assez délayé & atténué, ou lorsque les parties sont échauffées & disposées à la phlogose : car alors non-seulement ces remèdes ne sont pas utiles, mais ils ont coutume le plus souvent de produire de plus grandes obstructions & beaucoup d'angoisse dans les entrailles, & souvent des écoulemens de sang dans quelques parties ; des fièvres lentes, hectiques, phtisiques, le mal de tête, la difficulté de respirer, des maladies convulsives ; & dans le corps plus mols & spongieux, la cachéxie & des œdèmes.

Quand la suppression des lochies est totale, & sur-tout si elle dure depuis quelques jours, il n'est point à propos, comme le même Auteur en avertit, de les rappeler aussitôt par ces remèdes stimulans & uterins, ou par l'Aloës, la Myrrhe, &c. pris intérieurement. Il vaut bien mieux faire attention aux causes de cette suppression, & diminuer la tension des parties & la phlogose, appaiser le bouillonnement du sang & la chaleur de la fièvre. Ce qui se fait bien plus facilement par les délayans, les calmans, les émolliens, & même les absorbans, pris soit intérieurement, soit appliqués

à l'extérieur , sans négliger l'usage du Nitre qui est excellent dans ces maladies. Mais lorsque les lochies sont seulement diminuées , ou que leur retardement n'est pas opiniâtre , on peut donner ces remèdes uterins légèrement stimulans à des doses modérées , en faisant précéder ou en entremêlant des relâchans , des émoulliens , des calmans , des délayans , & surtout des remèdes nitreux. Mais revenons à la Matricaire.

Il est certain , dit S. Pauli , que les abeilles ne peuvent supporter l'odeur de la Matricaire : ainsi les personnes pléthoriques qui sont sujettes à être piquées des abeilles & des cousins , lorsqu'elles se promènent dans les jardins , feront très-bien de porter des bouquets de cette plante : car les abeilles chassées par son odeur forte , comme par la main , s'enfuiront sans leur faire de mal. La Marouthe produit le même effet.

On prépare & on garde dans les Boutiques une Eau distillée de Matricaire , un Extrait & une Huile essentielle , qui sont utiles pour les mêmes maladies.

On emploie les feuilles de Matricaire dans le Syrop d'Armoise , & le Syrop apéritif cachectique de Charas , & dans l'Emplâtre de Grenouilles de Jean de Vigo.

## M A Y S.

**B** Lé de Turquie, MAYS, MAYZ, MAI-  
 ZIUM, FRUMENTUM TURCICUM,  
 TRITICUM INDICUM, *Off.* MAYS, *I. R. H.*  
 531. FRUMENTUM INDICUM, MAYS di-  
 ctum, *C. B. P.* 25. TRITICUM INDICUM,  
*J. B.* 2. 453. *Raii Hist.* 1249. FRU-  
 MENTUM TURCICUM, *Dod. Pempt.* 509.  
 FRUMENTUM TURCICUM & INDICUM,  
*Ger.* MILIUM INDICUM MAXIMUM MAYS  
 dictum, seu FRUMENTUM INDICUM, *Park.*  
 MAYS, *Acost.* MAISUM, *Mon.*

Ses racines sont nombreuses, dures, fibreuses, blanches & menues. Sa tige est comme celle du Roseau, roide, solide, remplie d'une moëlle fongueuse, blanche, & d'une saveur douce & sucrée, quand elle est verte, & pleine de suc, fort noueuse, haute de cinq ou six piés, de la grosseur d'un pouce, plus épaisse à sa partie inférieure, & quelquefois de couleur de pourpre, un peu plus gresle à sa partie supérieure. Ses feuilles sont semblables à celles du Roseau, longues d'une coudée & plus, larges de trois ou quatre pouces, veinées, un peu rudes à

leurs bords. Elle porte des panicules au sommet de la tige, longues de neuf pouces, gressées, éparées, tantôt en grand nombre, quelquefois partagées en quinze, vingt, ou même trente épis penchés, chargés de fleurs stériles & séparées de la graine ou du fruit. Les fleurs sont semblables à celles de Seigle, sans pétales, composées de quelques étamines, chargées de sommets chancelans, & renfermées dans un calyce: tantôt elles sont blanches, tantôt jaunes, quelquefois de couleur de pourpre, selon que le fruit ou les épis qui portent les graines, sont colorés; mais elles ne laissent point de fruits après elles.

Les fruits sont séparés des fleurs, & naissent en forme d'épis, des nœuds de la tige; & chaque tige en porte trois ou quatre placés alternativement, longs, gros, cylindriques, envelopés étroitement de plusieurs feuillettes ou tuniques membraneuses, qui servent comme de gaines, du sommet desquels il sort de longs filets, qui sont attachés chacun à un embryon de graine, & dont ils ont la couleur. Ses graines sont grosses comme un Pois, nues, sans être envelopées dans une follicule, lisses, arrondies à leur superficie, anguleuses

du côté qu'elles sont attachées au poinçon dans lequel elles sont enchâssées, nombreuses; & on en trouve dans les Indes jusqu'à sept cent sur un même épi, très-serrées, rangées sur huit ou dix lignes, & quelquefois sur douze, de différente couleur, tantôt blanches, quelquefois jaunes, tantôt purpurines, quelquefois brunes ou rouges, remplies cependant d'une moëlle farineuse, blanche, & d'une saveur plus agréable & plus douce que celle des autres grains. Cette plante qui vient naturellement dans l'Amérique, se trouve dans presque toutes ses contrées; & elle en a été transportée dans l'Afrique, l'Asie & l'Europe. La farine de graines de Mays étant séparée du son, est très-blanche: elle est bonne à manger; & non-seulement on en fait du pain en Amérique, mais encore quelquefois parmi nous.

Dans l'analyse chymique, les grains de Mays ont donné, outre un flegme soit acide, austère & abondant, soit salé & urineux, beaucoup d'huile épaisse & grossière, & une portion médiocre de terre & de sel alkali fixe.

On fait avec ces grains pilés & macérés dans l'eau une liqueur vineuse, comme on fait la Bière avec l'Orge, qui

enyvre , & dont on tire un Esprit ardent. Ils contiennent beaucoup de sel essentiel tartareux avec beaucoup de soufre grossier , uni avec quelque portion de sel ammoniacal , & peu de terre. Ils paroissent avoir les mêmes principes & les mêmes vertus que l'Orge.

François Hernandez vante fort le Blé de Turquie. Il est tempéré , dit-il , ou tirant un peu sur la chaleur & l'humidité , d'une substance qui n'est ni trop grossière ni trop légère , mais qui tient le milieu entre l'une & l'autre , facile à digérer , sur-tout à ceux qui y sont accoutumés , & qui n'est point , comme le pensent quelques-uns , grossière , gluante , & capable de causer des obstructions , comme on peut le voir par les Indiens qui en font du pain en forme de gâteaux , dont ils se nourrissent , & qui ne paroissent pas avoir une mauvaise couleur ou des obstructions. Ces peuples assurent qu'ils ne s'apperçoivent point de pesanteur dans l'estomac après en avoir mangé ; & au contraire quelques heures après le repas , ils ont faim , comme s'ils n'avoient rien mangé , & ils recommenceroient à manger fort volontiers , s'ils en avoient la commodité. Ils ajoutent qu'ils ne connoissoient pas

même de nom le calcul des reins ou de la vessie , avant l'arrivée des Espagnols en leur pays. De plus , il n'y a point de nourriture plus commune & plus comode dans le Mexique pour les maladies aiguës : on la préfère même à la ptisane ; ce qui est prouvé & confirmé par mille expériences. Cette nourriture , disent-ils , se digère & passe bien vite : elle nourrit suffisamment , sans donner aucune marque de pésanteur ; elle amollit le ventre & la poitrine ; elle diminue la chaleur de la fièvre , ( sur-tout si on en laisse geler la farine dans de l'eau , pendant l'Hyver ) elle excite les urines , & déterge tous les conduits urinaires. Les Médecins du Mexique donnent à leurs malades des bouillons & des gâteaux de Blé de Turquie préférablement à la ptisane faite avec l'Orge. Les peuples de ce pays sont accoutumés à cette nourriture : elle leur paroît douce , agréable , & sans aucun danger.

C. Bauhin , in *Theatro Botanico* , dit :  
„ Je ne sçai sur quel fondement que si  
„ les Indiens font trop d'usage de ce Blé  
„ pour se nourrir , ils deviennent bouffis  
„ & galeux. Bien plus ; dit-il , les enfans  
„ de la Guinée qui mangent souvent , à la  
„ place de pain , des grains de Blé de Tur-

„ quie qu'ils font un peu rôtir , ne peuvent  
 „ s'exemter de la galle , s'ils en mangent  
 „ trop souvent ; puisqu'il produit un sang  
 „ trop chaud & comme brûlé. “

Le Blé de Turquie me paroît avoir beaucoup de rapport avec l'Orge. Le pain que l'on en fait , est sec , dur , difficile à digérer , venteux , resserre le ventre , & ne convient qu'à ceux qui s'exercent à des travaux rudes. On fait aussi avec de la farine de Blé de Turquie & du lait , ou du bouillon de viande , de la bouillie qui nourrit plus que le pain. Toutes ces nourritures ne conviennent pas aux estomacs délicats , mais aux gens de la campagne , aux matelots & aux crocheteurs. Ce Blé est très-agréable à toute sorte de bétail : il sert à l'engraisser merveilleusement. Les Pigeons l'aiment fort. Bruyerinus assure que les habitans du Beaujolois qui sont voisins du Lyonois , en sement heureusement pour mêler dans leur pain ; ce que d'autres peuples font aussi dans la disette.

Les Américains font avec le Blé de Turquie des liqueurs fermentées , spiritueuses , & qui enyvrent. On peut lire ces préparations dans le Théâtre de Botanique de C. Bauhin.

Il n'est point d'usage en Médecine , ou

très-rarement : on en peut substituer la farine à celle d'Orge. Quelques-uns l'emploient pour faire des cataplasmes émolliens & suppuratifs : car en bouchant les pores par sa viscosité, elle est propre à faire suppurer les abcès. Le suc de ses feuilles vertes est rafraîchissant selon J. Rai, & il est utile pour les érésipeles : on y trempe des étoffes que l'on applique sur la partie malade.

---

## MELILOTUS.

**M**Elilot ou Mirlilot, MELILOTUS VULGARIS, *Off.* MELILOTUS *Offic.* Germ. C. B. P. 331. I. R. H. 407. TRIFOLIUM ODORATUM, seu MELILOTUS VULGARIS, flore luteo, J. B. 2. 370. MELILOTUS GERMANICA, *Lob. Icon.* 43. MELILOTUS VULGARIS *Park. Raii Hist.* 951. MELILOTUS GERMANICA, *Ger. emac. Descript.* LOTUS URBANA, *Matth.* TRIFOLIUM CABALLINUM, *Cam. & Italar.* LOTI, sive TRIFOLII SPECIES, *Cord.*

Sa racine est blanche, piante, garnie de fibres capillaires fort courtes, plongée profondément dans la terre. Ses tiges sont nombreuses, quelquefois elle

n'en a qu'une ; hautes d'une coudée ou d'une coudée & demie & plus , lisses , cylindriques , canelées cependant , foibles , creuses , branchues , revêtues de feuilles qui naissent par intervalles , portées au nombre de trois sur une même queue , gresle , longue d'un pouce & demi. Ses feuilles sont oblongues , légèrement dentelées , & comme rongées à leur bord , lisses , d'un verd foncé. Ses fleurs naissent sur de longs épis qui sortent des aisselles des feuilles ; elles sont clair-semées , légumineuses , petites , jaunes , à quatre pétales , portées sur des pédicules courts , très-menus : il leur succède des capsules ou gouffes très-courtes , simples , pendantes , ridées , nues , c'est-à-dire , qui ne sont pas cachées dans le calyce comme dans le Tréfle , noires quand elles sont mûres , renfermant chacune une ou deux graines arrondies , jaunâtres , d'une faveur légumineuse. Cette plante verte n'a presque point d'odeur ; mais quand elle est sèche , elle en a une très-pénetrante. Elle vient en abondance dans les haies , les buissons & parmi les Blés : elle est d'usage étant fleurie.

Dans l'analyse chymique de tbv. de Mélilot fleuri sans les racines , distillées à la cornue , il est sorti ℥xiv. de liqueur

limpide, odorante, d'une saveur amère, âcre, obscurément acide, & un peu salée: ℥iij. ℥iv. ℥vij. de liqueur limpide, amère, âcre, manifestement acide, & austère de plus en plus: ℥j. ℥vj. de liqueur rousse, impregnée de beaucoup de sel volatil-urineux: gr. xxxvj. de sel volatil-urineux concret: ℥j. ℥vij. gr. liiij. d'huile.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥v. ℥ij. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. ℥vj. gr. lx. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥ij. gr. xlv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iv. gr. xvij. & dans la calcination de ℥iij. ℥iij. gr. xij.

Les feuilles de Mélilot rougissent à peine le papier bleu: elles sont odorantes, âcres, amères, un peu stiptiques & causent des nausées, quand on les mâche long-tems: elles contiennent un sel essentiel, tartareux, vitriolique & ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile, soit subtile, soit grossière, & avec une portion médiocre de terre.

Cette plante est légèrement résolutive, digestive, émolliente; & elle appaise les douleurs. On l'emploie rarement à l'intérieur: cependant quelques-uns pres-

crivent poign. j. de ses sommités fleuries avec une égale quantité de fleurs de Camomille, bouillies dans ℥ij. d'eau commune pour les inflammations du bas-ventre, pour la néphrétique & le Rhumatisme. Jean Michaëlis, dans ses Notes sur Schroder, recommande d'une manière particulière la décoction de fleurs de Mélilot prise intérieurement, pour les fleurs blanches.

Le Mélilot est d'un usage très-fréquent à l'extérieur à cause de sa vertu émolliente, anodyne & résolutive, en quoi il convient avec la Mauve & la Guimauve : mais comme ses parties sont plus subtiles & plus volatiles, il est aussi plus résolutif. On mêle utilement ses feuilles & ses fleurs dans les lavemens émolliens, carminatifs & adoucissans, dans les cataplasmes, les fomentations, les bains, les emplâtres émolliens, digestifs, résolutifs & même maturatifs : on le joint aussi souvent avec les fleurs de Camomille.

℞. Fleurs de Mélilot & de Camomille, feuilles de Mauve, ana  
poign. ij.

F. bouillir dans ℥. q. de décoction de tripes, pour un lavement émollient, anodyn & carminatif.

Etmuller recommande des fomentations avec la décoction de Mélilot, dans l'inflammation de la matrice, des bourfes, de l'anüs & des vilcéres, fur-tout fi on y mêle de l'Aigremoine & de la Camomille. On les fait bouillir dans du Vin ou dans de l'eau, & elles arrêtent l'inflammation. S. Pauli, in *Quadr. Botanic.* recommande comme quelque chose de fort utile des fomentations faites avec les fommités fleuries de Mélilot & la graine de Fenu-grec, pour les douleurs de la matrice qui viennent après l'accouchement, & pour les inflammations. Ce même Auteur propose la fomentation suivante pour adoucir la pleurésie.

℞. Mélilot fleuri, Pariétaire, ana

poign. ij.

Bétoine,

poign. j.

Guimauve,

poign. j ℞.

Fleurs de Camomille, demi-poign.

M. F. bouillir dans l'eau, & appliquez de tems en tems sur la poitrine.

℞. Pulpe faite de Lis, de racine de Guimauve, de feuilles de Ciguë & Jusquiame, passées au travers du tamis,

℥ ℞.

Fleurs de Mélilot, de Camomille, & d'Absynthe desséchées

& réduites en poudre, ana ℥iij.  
Huile Rosat, i. q.

M. F. un cataplasme, pour résoudre  
les tumeurs des testicules.

Le suc ou l'infusion de fleurs de Mélilot appaise la douleur des yeux, surtout si on y mêle un peu d'Esprit-de-Vin camphré.

On conserve dans les Boutiques une Eau odorante de fleurs de Mélilot; mais elle est rarement d'usage. On l'emploie plus souvent pour faire des parfums; elle exalte & développe les autres odeurs par ses parties subtiles. On prépare dans les Boutiques l'Emplâtre de Mélilot de *Mésué*, qui divise & résout très-bien la pituite visqueuse, & calme les douleurs: il amollit les tumeurs, & les fait quelquefois suppurer.

*Fin du Tome septième.*

TABLE ALPHABETIQUE

D E S

PLANTES INDIGENES

Contenues dans le Traité des Végétaux.

SECTION II.

TOME CINQUIEME.

A.

<b>A</b> Brotanum, <i>Aurone.</i>	Page 3
Abſynthium, <i>Abſynthe.</i>	12
Acanthus, <i>Acanthe.</i>	33
Acetoſa, ſeu Oxalis, <i>Oſeille.</i>	38
Adianrum, <i>Capillaire.</i>	52
Ageratum, <i>Eupatoire.</i>	68
Agnus, <i>Agnus.</i>	72
Agrimonia, <i>Aigremoine.</i>	77
Alcea, <i>Alcée.</i>	84
Alchimilla, <i>Pié-de-Lion.</i>	86
Alkekengi, <i>Alkekenge.</i>	92
Alliaria, <i>Alliaire.</i>	97
Allium, <i>Ail.</i>	100
Alnus, <i>Aulne.</i>	109
Alſine, <i>Morgeline.</i>	113
Althæa, <i>Guimauve.</i>	116
Amygdalus, <i>Amandier.</i>	127
Anacampſeros, <i>Orpin.</i>	145
Anagallis, <i>Mouron.</i>	151
Anethum, <i>Anet.</i>	155
Aniſum, <i>Anis.</i>	159
Anonis, <i>Bugrande.</i>	166

T A B L E

Aparine, <i>Grateron.</i>	173
Apium, <i>Ache.</i>	176
Aquifolium, <i>Houx.</i>	182
Aquilegia, <i>Ancolie.</i>	186
Argentina, <i>Argentine.</i>	192
Armeniaca Malus, <i>Abricotier.</i>	197
Artemisia, <i>Armoise.</i>	203
Arum, <i>Pié-de-veau.</i>	211
Asarum, <i>Cabaret.</i>	222
Asclepias, <i>Dompte-venin.</i>	228
Asparagus, <i>Asperge.</i>	234
Asperula, <i>Petit Muguet.</i>	239
Artiplex, <i>Arroche.</i>	242
Avena, <i>Avoine.</i>	249
Aurantia Malus, <i>Oranger.</i>	254

B.

<b>B</b> ardana, <i>Bardane.</i>	265
Beccabunga, <i>Beccabunga.</i>	273
Belladonna, <i>Belladonna.</i>	278
Bellis, <i>Marguerite.</i>	286
Berberis, <i>Epine-vinette.</i>	294
Berula, <i>Berle.</i>	302
Beta, <i>Bette.</i>	304
Betonica, <i>Bétoine.</i>	313
Betula, <i>Bouleau.</i>	321
Bistorta, <i>Bistorte.</i>	331
Boletus, <i>Morilles.</i>	337
Bonus Henricus, <i>Bon-Henri.</i>	340
Borrago, <i>Bourache.</i>	344
Botrys, <i>Botrys.</i>	352
Brassica, <i>Chou.</i>	360
Brunella, <i>Brunelle.</i>	372
Bryona, <i>Bryone.</i>	376
Buglossum, <i>Buglose.</i>	387
Bugula, <i>Bugle.</i>	392

T A B L E

Bursa Pastoris, <i>Tabouret.</i>	397
Buxus, <i>Buis.</i>	403

C.

<b>C</b> Alamintha, <i>Salament.</i>	408
Calcitrapa, <i>Chausse-trape.</i>	412
Calendula, <i>Souci.</i>	416
Camphorata, <i>Camphrée.</i>	421
Cannabis, <i>Chanvre.</i>	423
Capparis, <i>Caprier.</i>	429
Caprifolium, <i>Chèvre-feuille.</i>	434
Cardiaca, <i>Agripaume.</i>	439
Carduus benedictus, <i>Chardon-beni.</i>	442
Carduus Mariæ, <i>Chardon-Marie.</i>	448
Caryophyllata, <i>Benoîte.</i>	451
Carvi.	455
Caryophyllus, <i>Oeillet.</i>	459
Castanea, <i>Chataignier.</i>	464
Centaurium, <i>Centauree.</i>	470
Cepa, <i>Oignon.</i>	480

T O M E S I X I E M E.

Cerasus, <i>Cerisier.</i>	Page 1
Ceterach, <i>Cétozac.</i>	13
Chærophyllum, <i>Cerfeuil.</i>	15
Chamædrys, <i>Germandrée.</i>	21
Chamæmelum, <i>Camomille.</i>	25
Chamæpitys, <i>Ivette.</i>	37
Chelidonium, <i>Chélidoine.</i>	43
Cicer, <i>Pois chiches.</i>	57
Cichorium, <i>Chicorée sauvage.</i>	61
Cicuta, <i>Ciguë.</i>	68
Cinara, <i>Artichaut.</i>	75
Citream & Limon, <i>Citronier</i> & <i>Limonier.</i>	80

Tom. VII.

X

T A B L E

Citrullus , Citrouille.	98
Cochlearia , Herbe aux cuilliers.	102
Colchicum , Colchique.	112
Consolida , Consoude.	120
Coriandrum , Coriandre.	128
Cornus , Cornouillier , Cornier.	133
Corylus , Coudrier ou Noisetier.	136
Cotonea Malus , Coignassier.	143
Cruciata , Croisetie.	150
Cucumis , Concombre.	153
Cucurbita , Courge ou Calebasse.	166
Cuminum , Cumin.	169
Cupressus , Cyprès.	171
Cuscuta , Cuscute.	179
Cyanus , Bluet , Aubifoin , &c.	180
Cyclamen , Pain de pourceau.	183
Cynoglossum , Cynoglosse.	188

D.

<b>D</b> Aucus.	192
Dens Leonis , five Taraxacum , Pissenlit , Dent de Lion.	196
Digitalis , Digitale.	202
Dipsacus , Chardon à Bonnetier.	207
Dracunculus.	209
Dulcamara , Morella.	219

E.

<b>E</b> Bulus , Yéble.	214
Elatine , Velvete.	231
Endivia , seu Intybus , Endive.	235
Enula Campana , Aunée.	245
Equisetum , five Hippuris , Presse.	254
Eruca , Roquette.	260

T A B L E.

Eryngium , Chardon roland.	267
Erysimum , Velar ou Tortelle.	274
Esula , Esule.	279
Eupatorium , Eupatoire.	287
Euphrasia , Eufraise.	291

*L'eu phraie se trouve au tome C. p. 291.*  
F.

<b>F</b> Aba , Fève de marais.	298
Fagopyrum , Bled Sarrasin.	312
Filipendula , Filipendule.	315
Filix , Fougère.	320
Foeniculum , Fenouil.	332
Foenum-Græcum , Fenu-Grec.	342
Fragaria , Fraiser.	348
Fraxinus , Frêne.	359
Fumaria , Fumeterre.	366
Fungus , Champignon.	373

G.

<b>G</b> Alega.	383
Galeopsis.	385
Gallium , Caille-lait.	390
Genista , Genêt.	395
Geranium , Bec de Grye.	400
Gnaphalium.	407
Gramen , Chien-dens.	413
Gratiola , Gratiolle.	418
Grossularia , Groselier. il y en	423

*a de trois copies Les Blancs, Le rouge & Le noir.*  
H.

<b>H</b> Edera , Lierre.	437
Helianthemum.	446
Heliotropium , Herbe aux verrues.	452
Hepatica , Hépatique.	455
Herba Paris , Raisin de Renard.	461

T A B L E.  
T O M E S E P T I È M E

Herniaria, <i>Turquette.</i>	Page 1
Hordeum, <i>Orge.</i>	8
Horminum, <i>Orvale, Toute-bonne.</i>	50
Hyoscyamus, <i>Fusquame.</i>	57
Hypericum, <i>Mille-peruis.</i>	78
Hyslopous, <i>Hyssope.</i>	88

J.

Jacea, <i>Jacée.</i>	94
Jacobæa, <i>Jacobée.</i>	96
Juglans, <i>Noyer.</i>	100
Juniperus, <i>Genévrier ou Geniévrier.</i>	122

K.

Keiri, <i>Violier ou Giroffier jaune.</i>	136
-------------------------------------------	-----

L.

Lactuca, <i>Laitue.</i>	139
Lamium, <i>Ortie morte.</i>	165
Lampfana, <i>Lampfane, Herbe aux mammelles.</i>	172
Lapathum, <i>Patience.</i>	175
Lavandula, <i>Lavande.</i>	210
Laureola, <i>Lauréole, Bois gentil.</i>	224
Laurus, <i>Laurier.</i>	231
Lens, <i>Lentilles.</i>	243
Lepidium, <i>Passerage.</i>	256
Levisticum, <i>Livèche ou Ache de montagne.</i>	262
Lichen, <i>Pulmonaire de Chêne.</i>	266
Ligusticum, <i>Seseli.</i>	271
Ligultrum, <i>Troesne.</i>	273
Lilium, <i>Lis blanc.</i>	278
Lilium convallium, <i>Muguet, Lis des vallées.</i>	284

Linaria

T A B L E.

Linaria, <i>Linnaire</i> ou <i>Lin sauvage</i> .	292
Lingua Cervina, <i>Langue de Cerf</i> ou <i>Scolopendre vulgaire</i> .	298
Linum, <i>Lin</i> .	303
Lithospermum.	315
Lotus, <i>Lotier odorant</i> , <i>Tréfle musqué</i> , ou <i>Baume du Perou</i> .	323
Lujula, <i>Alleluia</i> , <i>Pain à coucou</i> .	326
Lupinus, <i>Lupin</i> .	331
Lupulus, <i>Houblon</i> .	337

M.

<b>M</b> Ajorana, <i>Marjolaine</i> .	347
Malva, <i>Mauve</i> .	356
Malus, <i>Pommier</i> .	369
Malus granata, <i>five Punica</i> , <i>Grenadier</i> .	397
Malus Persica, <i>Pêcher</i> .	412
Mandragora, <i>Mandragore</i> .	429
Marrubium, <i>Marrube</i> .	440
Marum.	451
Matricaria, <i>Matricaire</i> ou <i>Espargoute</i> .	458
Mays, <i>Blé de Turquie</i> .	467
Melilotus, <i>Melilot</i> ou <i>Mirlilot</i> .	473

*Fin de la Table.*

